MW0113M

فرن الميكروويف

دليل المالك

Planet First 100% Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق مُعاد تدويره بنسبة ١٠٠٪.

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 1 2/25/2010 5:14:53 PM

المحتويات

استخدام كتيب الإرشادات ٢
معلومات السلامة ٢
تركيب فرن الميكروويف ٩
كيفية عمل فرن الميكروويف ١٠
التحقق من وجود كافة الأجزاء ١٠
معلومات حول الضمان والصيانة ١٠
إعداد فرن الميكروويف ١١
لوحة التحكم ١١
ضبط الساعة ١٢
استخدام الزر إيقاف مؤقت/إلغاء ١٢
استخدام الزر ٣٠+ ثانية ١٢
استخدام أزرار الطهي باستخدام المجس ١٣
دليل الطهي باستخدام المجس ١٣
استخدام أزرار الطهي الفوري ١٤
استخدام أزرار الأرز/المعجنات ١٤
استخدام أزرار اللحوم ١٦
فك التجميد التلقائي ١٨
التسخين التلقائي ١٩
جدول التسخين التلقائي ١٩
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة ٢٠
الطهي على مرحلة واحدة ٢٠
الطهي على عدة مراحل ٢٠
وضع العرض ٢٠
استخدام الزرين أكثر/أقل ٢١
تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه ٢١
استخدام مؤقت المطبخ ٢١
ضبط التأمين لحماية الأطفال ٢١
أواني الطهي ٢٢
أساليب الطهي ٢٣
دليل الطهي ٢٥
دليل فك التجميد التلقائي ٢٧
وصفات الطهي ٢٨
دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها ٣٠
العناية والتنظيف ٣١
رسائل الخطأ ٣١
المواصفات ٣١

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي

ستجد في صدر الكتيب رسومات توضيحية للفرن، وخصوصًا للوحة التحكم، حتى يمكنك التعرف على الأزرار بشكل أسهل.

معلومات السلامة

- الرجاء قراءة هذا الدليل بالكامل قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به في مكان آمن بالقرب من الجهاز للرجوع إليه في المستقبل.
- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. إن التعليمات والإرشادات الهامة التي تتعلق بالسلامة في الدليل لا تتضمن كافة الحالات والمواقف التي قد تتعرض لها. فإنها مسئوليتك أن تستخدم الحس السليم والحذر عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- قد تختلف خصائص الميكروويف الخاصة بك قليلاً عن الأخرى الموضحة في هذا الدليل وأيضًا قد لا تنطبق كافة علامات التحذير، وذلك لأن إرشادات التشغيل التالية تخص طرازات متعددة. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 2 2/25/2010 5:14:53 PM

رموز السلامة والاحتياطات الهامة.

يتم استخدام الرموز التالية في نص دليل المالك:

تحذير	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية جسيمة أو قد تتسبب في الوفاة.**
تنبيه	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.**
تنبيه	اتبع الاحتياطات الأساسية التالية التي تتعلق بالسلامة لتقليل مخاطر حدوث حريق أو انفجار أو صدمة كهربائية أو إصابة جسدية عند استخدام فرن الميكروويف الخاص بك

	يحظر القيام بهذا الإجراء.
	لا تقم بالفك.
	لا تقم باللمس.
	اتبع التعليمات بدقة.
	قم بفصل مأخذ التيار الكهربائي من مقبس الحائط.
	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربائية.
	اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.
	ملاحظة
	هام

علامات تحذيرية هامة خاصة بالتركيب

يجب تركيب الجهاز بواسطة فني صيانة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب من قِبل الشركة المصنعة. يُرجى الاطلاع على القسم "تركيب فرن الميكروويف".

قم بتوصيل سلك الكهرباء بالمقبس المناسب أو الأعلى واستخدم المقبس لهذا الجهاز فقط. قم بتوصيل مأخذ التيار الكهربائي في مقبس الحائط بإحكام. كما لا يجب استخدام سلك للتمديد.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك ومشاركة مقبس الحائط مع أجهزة أخرى أو تمديد سلك التيار الكهربائي إلى صدمة كهربائية أو حدوث حريق.
- لا تستخدم محول تيار كهربي. فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

يجب تركيب الجهاز بواسطة فني صيانة مؤهل أو شركة خدمات.

- قد يؤدي عدم القيام بذلك بشكل صحيح إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق أو انفجار أو مشاكل بالجهاز أو إصابة.

ينبغي استخدام فرن الميكروويف على المنضدة أو استخدام أعلى منضدة فقط لوضعه. ولا ينبغي وضعه في الخزانة.

لا تقم بتركيب الجهاز بجانب السخان أو بجانب مواد قابلة للاشتعال.
لا تقم بتركيب الجهاز في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مترب. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء (قطرات المطر).
لا تقم بتركيب الجهاز في مكان قد يتسرب فيه الغاز.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

لا ينبغي تركيب هذا المنتج في سيارات الطريق والعربات الكبيرة وما يشبهها. إلخ.

يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي بشكل صحيح.
لا تقم بتوصيل الجهاز بطرف أرضي إلى أنبوبة غاز أو أنبوبة ماء بلاستيكية أو خط الهاتف.

- قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية أو حريق أو انفجار أو مشاكل بالمنتج.
- لا تقم أبدًا بتوصيل سلك الكهرباء بالمقبس إذ لم يكن موصلاً بطرف أرضي بشكل صحيح وتأكد أنه متوافق مع اللوائح المحلية والدولية.

العربية

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 3 2/25/2010 5:14:54 PM

تنبيه علامات التنبيه عند التركيب

ينبغي وضع الجهاز بحيث يكون قريبًا من مقبس التيار ويسهل توصيله.

- قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق نظرًا لتسرب الكهرباء.

قم بتركيب الجهاز على أرض مستوية وثابتة يمكنها تحمل وزنه.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث اهتزازات أو ضوضاء غير عادية أو مشاكل بالمنتج.

قم بتثبيت الجهاز مع الحفاظ على وجود مسافة مناسبة من الجدار.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حريق نظرًا إلى السخونة الزائدة.

الحد الأدنى لارتفاع المسافة الخالية اللازمة فوق السطح العلوي للفرن.

تنبيه علامات تحذيرية هامة خاصة بالكهرباء

قم بإزالة كافة المؤثرات الخارجية كالتراب أو الماء من أطراف مأخذ التيار الكهربائي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بشكل منتظم.

- قم بفصل مأخذ التيار الكهربائي ثم قم بتنظيفه بقطعة قماش جافة.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

قم بتوصيل مقبس التيار الكهربائي إلى مقبس الحائط في الاتجاه الصحيح بحيث يمتد إلى الأرض.

- إذا قمت بتوصيل التيار الكهربائي إلى المقبس في الاتجاه المعاكس فقد تتلف الأسلاك الكهربائية بداخل الكابل وقد يتسبب ذلك في صدمة كهربائية أو حريق.

قم بتوصيل مأخذ التيار الكهربائي في مقبس الحائط بإحكام. لا تستخدم مأخذ كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مقبس حائط واسع.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

لا تقم بسحب أو ثني سلك الكهرباء.
لا تقم بثني أو ربط سلك الكهرباء.
لا تقم بربط سلك الكهرباء علي شئ معدني أو وضع شئ ثقيل على سلك الكهرباء أو وضعه بين الأشياء أو دفعه في فراغ وراء الجهاز.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

لا تقم بسحب سلك الكهرباء عند فصل مأخذ التيار.

- قم بفصل مقبس التيار عن طريق الإمساك بالمقبس.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

عند تلف الجهاز أو السلك، اتصل بأقرب مركز خدمة.

تنبيه علامات التنبيه الخاصة بالكهرباء

قم بفصل مأخذ التيار عند عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة أو أثناء الرعد/البرق.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

خذير علامات تحذيرية هامة خاصة بالاستخدام

عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان، الغاز النفطي المسيل، أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا بدون لمس مأخذ الكهرباء. لا تقم بلمس الجهاز أو سلك الكهرباء.

- لا تستخدم مروحة للتهوية.
- قد تؤدي الشرارة إلى حدوث انفجار أو حريق.

توخ الحذر حتى لا يتلامس الباب أو أي من الأجزاء الأخرى مع الجسم أثناء الطهي أو بعده مباشرة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق.

استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة غير المقصودة بالحروق.

قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب : قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في إصابتك بالحروق.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 4 2/25/2010 5:14:55 PM

قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر دومًا مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر. والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" التالية:

- اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تقم بوضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- اتصل بالطبيب

إذا تعرض سلك الكهرباء للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.

يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

تحذير : يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

تحذير : لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء الإرشادات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيدًا المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

لا يُستخدم الجهاز بواسطة أطفال أو أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بالإرشادات.

تحذير : قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.

تحذير : تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربائية.

لا تقم بلمس مأخذ التيار الكهربائي بأيدي غير جافة.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية.

لا تقم بإطفاء الجهاز بواسطة فصل مقبس التيار بينما يكون قيد التشغيل.

- قد يسبب توصيل مقبس الطاقة إلى مقبس الحائط مرة أخرى إلى حدوث شرارة مما قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

احتفظ بمواد التغليف بعيدًا عن أيدي الأطفال لأنها قد تكون خطرة.

- إذا وضع الطفل كيسًا على رأسه فقد يؤدي ذلك إلى الاختناق.

هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حروق أو إصابة.

لا تستخدم هذا الجهاز لأغراض أخرى غير الطبخ.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حريق.

قم بفتح الحاويات المغلقة (زجاجات الأطفال وزجاجات اللبن وغيرها) وقم بعمل فجوة باستخدام السكين في السلع الغذائية مثل الأصداف والمكسرات (البيض وحبات البندق وغيرها) قبل الطهي.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق أو إصابات نظرًا لانفجار المواد الغذائية.

لا تقم بلمس الجهاز من الداخل فور عملية الطهي. حيث تظل درجة حرارته عالية بعد التسخين لفترة طويلة أو تسخين كمية قليلة من الطعام.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق.

لا تقم باستخدام ورق الألومنيوم أو مواد معدنية (مثل وعاء معدني أو الشوك وغيرها) أو أوعية بها زخارف ذهبية أو فضية.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث شرارة أو حريق.

لا تفرط في تسخين الطعام.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث حريق.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 5 2/25/2010 5:14:55 PM

لا تقم بتسخين الطعام الملفوف بورق مثل ورق المجلات أو الجرائد.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث حريق.

لا تقم باستخدام بخاخات أو مواد قابلة للاشتعال أو وضعها بجانب الفرن.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث حريق أو انفجار.

لا تقم بفتح الباب عند احتراق الطعام داخل المكان المخصص للطهي.

- إذا قمت بفتح الباب سيتدفق الأوكسجين وقد يؤدي ذلك إلى حدوث حريق.

لا تقم بإدخال أصابع أو مواد خارجية أو أشياء معدنية مثل الدبابيس أو الإبر في الأجزاء الداخلية والخارجية والفتحات. إذا تم إدخال المؤثرات الخارجية إلى أي من هذه الفتحات، فقم بفصل مأخذ الكهرباء من مقبس الحائط واتصل بالمورد أو أقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو إصابة.

لا تقم أبدًا بملء الآنية حتى أعلاها واختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.

لا تقم أبدًا بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.

يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.

لا تقم بوضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.

يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاص به.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائيًا لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل. يُفضَّل ترك كوب من الماء دائمًا داخل الفرن. سيمتص الماء طاقة الميكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

تحذير : في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير : لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للتفتق.

إذا كان الجهاز قد غُمر بالماء فقم بقطع الكهرباء على الفور ويرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

إذا أصدر الجهاز ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، فقم بفصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

لا تقم بمحاولة الإصلاح أو الفك أو تعديل الجهاز بنفسك.

- في حالة دخول تيار فولت عالي إلى هيكل المنتج، فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.
- قد تتعرض لموجات كهرومغناطيسية.
- اتصل بأقرب مركز خدمة عندما يحتاج الجهاز إلى التصليح.

تحذير : في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

إذا دخل إلى الجهاز مواد غريبة مثل الماء، فقم بفصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 6 2/25/2010 5:14:55 PM

علامات التنبيه الخاصة بالاستخدام

تنبيه

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛ لا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية أو البلاستيكية.
السبب : قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.

عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة حيث قد تشتعل؛

تتطلب كميات الأطعمة القليلة وقتًا وحرارة أقل للطهي.
فإذا تركتها للوقت الطبيعي فقد تسخن أكثر من اللازم أو تحترق.

قد تلاحظ صوت طقطقة أثناء التشغيل (خاصة عندما يقوم الفرن بفك تجميد الطعام).
السبب : يصدر هذا الصوت عند تغيير مستوى الطاقة الكهربائية الناتج، وهو أمر عادي.

لا يجب السماح أبدًا للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب منه دون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفاؤها فوق الفرن مباشرة.

يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

توخ الحذر من المشروبات أو الطعام فقد تكون شديدة الحرارة بعد التسخين.

- تأكد من أن الطعام بارد بدرجة كافية خاصة عند إطعام الأطفال.

توخ الحذر عند تسخين السوائل مثل الماء أو المشروبات الأخرى.

- تأكد من أن تقوم بالتقليب أثناء الطهي أو بعده.
- تجنب استخدام الآنية الملساء ذات العنق الضيق.
- اترك الآنية بعد التسخين لمدة ٣٠ ثانية على الأقل.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى فوران مفاجئ للمحتويات وحدوث حروق.

لا تمسك الطعام أو أي جزء منه أثناء أو فور الطهي.

- استخدم قفازات الطهي لأنه قد يكون شديد الحرارة وقد يتسبب في حدوث حروق.
- إذا قمت بسحب الطبق الخزفي أو وعاء ذو أغراض متعددة إلى الخارج، فقد ينسكب الطعام مما قد يؤدي إلى حدوث حروق.

عند حدوث شرخ للسطح، قم بفصل التيار الكهربائي من الجهاز.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية.

لا تقم بخدش الزجاج الخاص بباب الفرن بأداة حادة.

- قد يؤدي ذلك إلى تلف أو كسر الزجاج.

لا تقم بالوقوف أو وضع مواد فوق الجهاز (مثل الغسيل أو غطاء الفرن أو شموع مضاءة أو سجائر مشتعلة أو أطباق أو مواد كيميائية أو معدنية وغيرها).

- قد تعلق بالباب بعض المواد مثل القماش.
- قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية أو حريق أو مشاكل بالمنتج أو إصابة.

لا تقم بتشغيل الجهاز بأيدي غير جافة.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية.

لا تقم برش مواد متطايرة مثل المبيد الحشري على سطح الجهاز.

- حيث يعد ذلك ضارًا بالإنسان كما أنه قد يسبب صدمة كهربائية أو حريق أو مشاكل بالمنتج.

لا تقم بالضغط على الباب بشكل زائد أو إغلاقه بعنف أو دفعه داخل الجهاز.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث تشويه بالمنتج أو إصابة نظرًا لتسرب الموجات الكهربائية.
- لا تتعلق بالباب فقد يؤدي ذلك إلى وقوع المنتج وحدوث إصابة.
- إذا تلف الباب، فلا تستخدم الجهاز واتصل بأقرب مركز خدمة.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 7 2/25/2010 5:14:56 PM

لا تقم بوضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر مثل الحوض أو سطح زجاجي.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث تلف بالحوض أو الزجاج.

قم فقط باستخدام الجهاز بعد إغلاق الباب.

- إذا قمت باستخدام الجهاز وهو متسخ بمواد خارجية مثل بقايا الطعام، فهذا قد يؤدي إلى حدوث مشاكل بالجهاز.

توخ الحذر عند إزالة اللفافة من الطعام الذي تم إخراجه من الجهاز.

- إذا كان الطعام ساخنًا فقد ينبعث البخار فجأة عند إزالة اللفافة وقد يتسبب لك في حرق.

لا تقم بفصل الجهاز بواسطة سحب سلك الكهرباء، قم دائمًا بالإمساك بالمأخذ بإحكام وقم بسحبه مباشرة من المقبس.

- قد يؤدي تلف السلك إلى حدوث دائرة قصر أو حريق أو صدمة كهربائية.

لا تقم بوضع وجهك أو جسمك بالقرب من الجهاز عند الطهي أو عند فتح الباب فور الطهي.

- توخ الحذر من اقتراب الأطفال من الجهاز.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق من السخونة.

لا تقم بوضع الطعام أو مواد ثقيلة فوق الباب عند فتحه.

- قد يسقط الطعام أو المادة مما يؤدي إلى حدوث حروق أو إصابة.

لا تقم بالتبريد المفاجئ للباب أو داخل الجهاز أو الطبق بواسطة صب مياه فوقهم أثناء أو فور الطهي.

- قد يؤدي هذا إلى حدوث تلف بالجهاز. قد يؤدي البخار أو رذاذ الماء إلى حدوث حروق أو إصابة.

لا ينبغي تشغيل الأجهزة بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

علامات تحذيرية هامة لعملية التنظيف

تحذير

لا تقم بتنظيف الجهاز بواسطة رش الماء مباشرة عليه.
ولا تستخدم البنزين أو التينر أو الكحول لتنظيف الجهاز.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث تلون أو تشويه أو تلف أو صدمة كهربائية أو حريق.

قبل عملية التنظيف أو الصيانة، قم بفصل الجهاز من مقبس الحائط وقم بإزالة بقايا الطعام من الباب وصندوق الطعام.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.

يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.

قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم أثناء تنظيف الفرن لذا يراعى إبعاد الأطفال. (نموذج التنظيف فقط)

يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وينبغي تحديد أي من المواد المناسبة يُمكن تركها في الفرن أثناء تنظيفه. (نموذج التنظيف فقط)

علامات التنبيه عند التنظيف

تنبيه

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

كن حذرًا حيث قد تؤذي نفسك عند تنظيف الجهاز (خارجي/داخلي).

- قد تؤذي نفسك من الأطراف الحادة بالجهاز.

لا تقم بتنظيف الجهاز بالبخار.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدأ.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 8 2/25/2010 5:14:56 PM

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لمعدل زائد من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب حَث أي ظرف من الظروف تشغيل الفرن عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)

(٢) مفصَّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة.

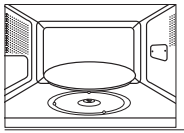
يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM. حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة تردد لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام. أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد عن طريق ترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) أعلاه.

٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف بداخل الفرن.
وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
وتأكد أيضًا من أن القرص الدوار يدور بسلاسة.



٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

إذا تلف سلك الطاقة، فيجب استبداله بسلك خاص أو وحدة من نوعية خاصة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
ولسلامتك الشخصية قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

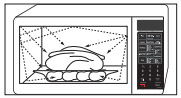
يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 9 2/25/2010 5:15:14 PM

كيفية عمل فرن الميكروويف

عملية الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.



٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ١ بوصة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام.

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

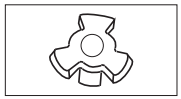
يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

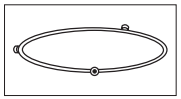
التحقق من وجود كافة الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة المحتويات المبيّنة أدناه. في حالة عدم وجود أي جزء من الأجزاء أو تلفه، اتصل بالبائع.

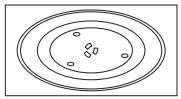
فرن الميكروويف



فرن الميكروويف



الحلقة الدوارة



القرص الدوار

معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن والرقم التسلسلي الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترياتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز _____

الرقم التسلسلي _____

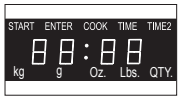
تاريخ الشراء _____

تم الشراء من _____

يمكن أن تقوم مراكز الخدمة المرخَّصة والتابعة لشركة Samsung فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung".

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 10 2/25/2010 5:15:16 PM

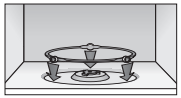
إعداد فرن الميكروويف



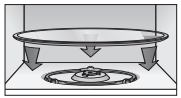
١. ضع الفرن على سطح مستوٍ وثابت. وقم بتوصيل السلك بمصدر تيار كهربي ذو طرف أرضي. وبمجرد توصيل التيار الكهربي، تعرض شاشة الفرن ما يلي:
تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة أربع بوصات على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند الجانبين.

٢. افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض.

٣. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.

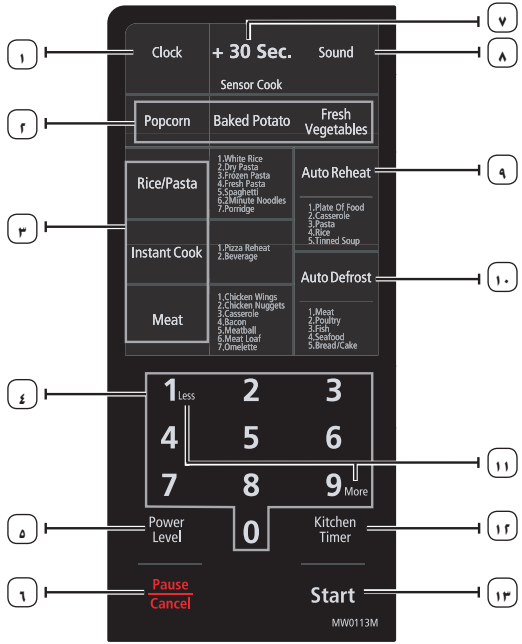


٤. ضع الحلقة المجمَّعة مسبقًا في منتصف الفرن.



٦. ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلاءم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.

لوحة التحكم



١. Clock (الساعة)
٢. أزرار Sensor Cook (الطهي باستخدام المجس)
٣. قوائم الطهي التلقائي
٤. أزرار Number (الأرقام)
٥. زر Power Level (مستوى الطاقة)
٦. زر Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)
٧. زر 30 Sec+ (٣٠+ ثانية)
٨. زر Sound (الصوت)
٩. زر Auto Reheat (التسخين التلقائي)
١٠. زر Auto Defrost (فك التجميد التلقائي)
١١. More/Less (أكثر/أقل)
١٢. زر Kitchen Timer (مؤقت الطهي)
١٣. زر Start (تشغيل)

MW0113M-FAL-03752E_.AR.indd 11 2/25/2010 5:15:18 PM

ضبط الساعة

عند الإمداد بالكهرباء يتم عرض الرقم "١٢:٠٠" أوتوماتيكيًا على الشاشة. الرجاء ضبط الوقت الحالي.

١. اضغط على الزر **Clock (الساعة)**.

٣. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي ٥:٠٠ أدخل الأرقام 5 و 0 و 0.

٣. بعد مرور ٥ ثوانٍ، يومض مؤشر "ENTER" (إدخال) وتظهر "Cloc" (الساعة).

٤. اضغط على الزر **Clock (الساعة)** مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة.
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Clock (الساعة)**.

استخدام الزر إيقاف مؤقت/إلغاء

يسمح لك الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت حتى تتأكد من مستوى نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط على الزر **Start (تشغيل)**.
- لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** مرتين.
- لتصحيح إرشادات خاطئة قمت بإدخالها: اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام الزر ٣٠+ ثانية

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين ٣٠ ثانية باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط على الزر **Sec 30+ (٣٠+ ثانية)** مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

قم بإضافة دقائق إلى أحد البرامج باستخدام الزر **Sec 30+ (٣٠+ ثانية)** لكل دقيقة ترغب في إضافتها.

٢. اضغط على الزر **Start (تشغيل)**.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 12 2/25/2010 5:15:18 PM

استخدام أزرار الطهي باستخدام المجس

من خلال الشعور الفعلي بالبخار المنبعث أثناء تسخين الطعام، تقوم هذه الميزة تلقائيًا بضبط وقت تسخين الفرن لأنواع وكميات متعددة من الأطعمة التي تم طهيها مسبقًا. يجب أن تكون كافة الأطعمة تم طهيها مسبقًا وتم حفظها في درجة حرارة الثلاجة.

١. اضغط على الزر **Sensor Cook (الطهي باستخدام المجس)** وفقًا لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه.

٢. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (على سبيل المثال **Popcorn (فشار)**). تعرض الشاشة "[ ]" ويبدأ فرن الميكروويف في الطهي.

عند طهي الفشار، انتظر لمدة خمس دقائق بين كل كيس لتجنب تعريض الصينية الزجاجية للتسخين الزائد. إذا كنت تريد التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي، اضغط على الزر **Clock (الساعة)**.

دليل الطهي باستخدام المجس

اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند طهي أنواع مختلفة من الأطعمة باستخدام المجس.

الطعام	الكمية	الإجراء
الفشار	٨٥ جم - ١٠٠ جم عدد ١ عبوة	استخدم كيسًا واحدًا فقط من أكياس الفشار المخصصة للطهي في الميكروويف في كل مرة. توخ الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
البطاطس المشوية	من ١ إلى ٦ ثمرات من البطاطس.	اثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة. اتركها لمدة ٣ إلى ٥ دقائق.. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
الخضراوات الطازجة	من ١ إلى ٤ أكواب	ضع الخضراوات الطازجة في طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف وأضف ملعقتين كبيرتين من الماء. قم بتغطية الطبق باستخدام ورق الميكروويف الحراري أو بغطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف. (يؤدي استخدام غطاء زجاجي إلى الحصول على أفضل النتائج.) إذا قمت باستخدام الغطاء البلاستيكي، فتأكد من ترك فتحة صغيرة بالقرب من حافة الطبق للتهوية. أخرج الخضراوات من الفرن، وقم بتغطيتها لمدة دقيقتين. ثم قم بتقليبها أو تقديمها. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 13 2/25/2010 5:15:19 PM

استخدام أزرار الطهي الفوري

١. اضغط على الزر **Instant Cook (الطهي الفوري)** المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، **Beverage (المشروبات)**). تعرض شاشة العرض حجم التقديم الأول.
(يومض كل من "ENTER" (إدخال) و"QTY" (الكمية)):

٢. كرر الضغط على الزر لاختيار حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة.

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي.

سيصدر الفرن صوت تنبيه بمجرد انتهاء وقت الطهي. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه كل دقيقة.

الكود	نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
A-١	تسخين البيتزا	شريحة واحدة ٢ شرائح ٣ شرائح ٤ شرائح	ضع البيتزا في طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطيها. اتركها لمدة ١-٢ دقيقة قبل التقديم..
A-٢	المشروبات	نصف كوب كوب واحد كوبان	استخدم كوب قياس أو كوب خزفي؛ ولا تقم بتغطيته. ضع الشراب داخل الفرن. قلب جيدًا بعد التسخين.

استخدام أزرار الأرز/المعجنات

١. اضغط على الزر **Rice/Pasta (الأرز/المعجنات)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-١" (رمز نوع الطعام).

اضغط على الزر **Rice/Pasta (الأرز/المعجنات)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده.
(راجع **جدول Rice/Pasta (الأرز/المعجنات)** أدناه)

٢. اضغط على الزر رقم **1** أو **2** أو **3** لتحديد حجم التقديم الذي تريده.
(راجع **جدول Rice/Pasta (الأرز/المعجنات)** أدناه لمعرفة أحجام التقديم)

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء عملية الطهي.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 14 2/25/2010 5:15:19 PM

جدول وجبات الأرز/المعجنات

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-١	الأرز الأبيض	كمية تكفي ١-٢ شخص	الأرز: درجة حرارة الغرفة الماء: درجة حرارة الغرفة	اغسل الأرز بالماء البارد حتى يصبح الماء صافيًا. ضع الأرز والماء في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس زجاجي مستدير ذو غطاء. وبعد الطهي، اترك الأرز مغطى. اترك الأرز لمدة ٣-٥ دقيقة وقم بتقليبه لفصل حبوب الأرز عن بعضها البعض. كمية تكفي شخص واحد: الأرز ١٠٠ جم، الماء ٢٥٠ مللي كمية تكفي لشخصين: ٢٠٠ جم، ٣٧٥ مللي
A-٢	المعجنات الجافة	كمية تكفي ١-٢ شخص	الماء: ماء الصنبور بدرجة ٦٠ مئوية	ضع المعجنات المجففة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لتلائم الإناء إذا اقتضت الحاجة - وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي قم بتغطيتها. واتركها لمدة ٢-٥ دقائق.. قم بتقليبها ثم تقديمها. كمية تكفي شخص واحد: المعجنات ١٠٠ جم، الماء ثلاثة أكواب كمية تكفي لشخصين: ٢٠٠ جم، خمسة أكواب
A-٣	المعجنات المجمدة	كمية تكفي ١ - ٢ شخص	الماء: ماء الصنبور بدرجة ٦٠ مئوية	ضع المعجنات المجمدة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بطهيها دون تغطيتها. بعد الطهي قم بتغطيتها. واتركها لمدة ٢-٥ دقائق.. قم بتقليبها ثم تقديمها. كمية تكفي شخص واحد: المعجنات ١٢٥ جم، الماء ثلاثة أكواب كمية تكفي لشخصين: ٢٥٠ جم، خمسة أكواب
A-٤	المعجنات الطازجة	كمية تكفي ١-٢ شخص	الماء: ماء الصنبور بدرجة ٦٠ مئوية	ضع المعجنات الطازجة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بطهيها دون تغطيتها. بعد الطهي قم بتغطيتها. واتركها لمدة ٢-٥ دقائق.. قم بتقليبها ثم تقديمها. كمية تكفي شخص واحد: المعجنات ١٢٥ جم، الماء ثلاثة أكواب كمية تكفي لشخصين: ٢٥٠ جم، خمسة أكواب
A-٥	المكرونة الإسباجتي	كمية تكفي ١-٢ شخص	الماء: ماء الصنبور بدرجة ٦٠ مئوية	ضع المكرونة الإسباجتي المجففة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لتلائم الإناء إذا اقتضت الحاجة - وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي قم بتغطيتها. واتركها لمدة ٢-٥ دقائق.. قم بتقليبها ثم تقديمها. كمية تكفي شخص واحد: المكرونة الإسباجتي ١٠٠ جم، الماء ثلاثة أكواب كمية تكفي لشخصين: ٢٠٠ جم، خمسة أكواب

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 15 2/25/2010 5:15:19 PM

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-٦	شعرية النودلز التي يتم طهيها في دقيقتين	كمية تكفي ١-٣ أشخاص	الماء: ماء مغلي	اكسر كتلة شعرية النودلز وضعها في إناء كبير مسموح باستخدامه مع الميكروويف. صب الماء المغلي على شعرية النودلز وقم بطهيها دون غطاء. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه عند مرور نصف الوقت، قم بتقليبها جيدًا ثم اضغط على start (تشغيل) للمتابعة. بعد الطهي انتظر لدقيقتين.. قم بتقليبها ثم تقديمها.
A-٧	العصيدة	كمية تكفي ١-٢ شخص	عصيدة الشوفان: درجة حرارة الغرفة الماء واللبن: بارد	ضع الشوفان الجاف والماء أو اللبن في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف وقم بطهيه دون تغطيته. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه، قم بتقليب الشوفان جيدًا ثم اضغط على start (تشغيل) للمتابعة. بعد انتهاء الطهي، قم بتقليبه جيدًا ثم أضف عسل أو سكر بني فوقه.

	كمية تكفي شخص واحد	كمية تكفي لشخصين	كمية تكفي ثلاثة أشخاص
شعرية النودلز	عدد ١ عبوة	عدد ٢ عبوة	عدد ٣ عبوة
الماء	٥٠٠ مللي	١٠٠٠ مللي	١٥٠٠ مللي

	كمية تكفي شخص واحد	كمية تكفي لشخصين
الشوفان	٣٥ جم	٧٠ جم
الماء واللبن	١٥٠ مللي	٣٠٠ مللي

استخدام أزرار اللحوم

١. اضغط على الزر **Meat (اللحوم)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-١" (رمز نوع الطعام).

اضغط على الزر **Meat (اللحوم)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده.
(راجع جدول Meat (اللحوم) أدناه)

٢. اضغط على الزر رقم **1** أو **2** أو **3** لتحديد حجم التقديم الذي تريده.
(راجع "جدول اللحوم" أدناه لمعرفة أحجام التقديم)

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 16 2/25/2010 5:15:19 PM

جدول اللحوم

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-١	أجنحة الدجاج	من ٤ إلى ٥ قطع من ٨ إلى ١٠ قطع	مثلج	ضع الأجنحة في طبق على شكل دائرة. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي.
A-٢	قطع الدجاج	عدد ٤ قطع عدد ٨ قطع	مثلج	ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. ولا تغطيها. واتركها لمدة دقيقة واحدة..
A-٣	الطاجن	طبق واحد	مثلج	مكونات الطاجن. ثمرتان جزر بحجم متوسط (من ٨٥ إلى ١١٠ جرام قبل التقشير). ثمرتان بصل متوسطتان الحجم (من ١١٠ إلى ١٤٠ جرام قبل التقشير). ثمرتان بطاطس بحجم متوسط (من ١٦٥ إلى ١٩٥ جرام قبل التقشير) ٤٥٠ جرام من لحم الكتف البقري المفروم. نصف ملعقة صغيرة ملح. ربع كوب ماء. ١/٨ ملعقة صغيرة فلفل. قشر الخضراوات وقطعها إلى شرائح سمكها ١/٨ بوصة. ثم قم بتشكيل اللحم البقري إلى ١٢ شريحة صغيرة ومسطحة ومستديرة الشكل باستخدام حلقة التقطيع التي يبلغ سمكها من ٢ بوصة. اجعل شرائح اللحم مسطحة. في طاجن سعة نصف جالون. ضع نصف شرائح اللحم البقري ونصف ثمار الجزر والبصل والبطاطس. وأضف الملح والفلفل. كرر هذه العملية. وتأكد من أن الطبقة العليا من شرائح اللحم البقري مغطاة تمامًا بالخضراوات. أضف الماء. اضغط الطبقات إلى أسفل الطاجن. ثم قم بتغطيتها. وبعد الطهي. اترك الطاجن لمدة ٥ دقائق.. جاهز للتقديم.
A-٤	اللحم المقدد	١٠٠-١٢٥ جم ٢٢٥-٢٠٠ جم ٣٠٠-٣٢٥ جم	مثلج	اختر شرائح اللحم المقدد الطازج من الجزار أو متجر الأطعمة أو السوبر ماركت. ضع فوطة ورقية ماصة على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس وقم بالتغطية باستخدام فوطة ورقية أخرى. وقم بعد ذلك بالطهي. جاهز للتقديم.
A-٥	كرات اللحم	طبق واحد	مثلج	مكونات كرات اللحم. ٤٥٠ جرام من اللحم البقري المفروم وربع كوب من البصل المُقطع وبيضة مخفوقة وملعقة صغيرة من الملح وربع ملعقة صغيرة من الفلفل وملعقتين كبيرتين من الماء. اخلط كافة المكونات وقم بتقليبها جيدًا. ثم قم بتشكيلها على هيئة كرات لحم حجمها ٢٠ × (٢٥ م). ضع كرات اللحم في إناء. قم بتغطيتها برقاقة من ورق الميكروويف الحراري مع ترك فتحة حجمها حوالي ٥٠ م للتهوية. وبعد الطهي. اتركها لمدة ٥ دقائق.. جاهز للتقديم.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 17 2/25/2010 5:15:19 PM

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-٦	رغيف اللحم	طبق واحد	مثلج	مكونات رغيف اللحم. ٦٧٥ جرام من لحم الكتف البقري المفروم، نصف كوب من المُخبز المفتت المُجفف، ربع كوب من البصل المُقطع، نصف كوب من الفلفل الأخضر المُقطع، كوب لبن، بيضة، ملعقتان كبيرتان من الكاتشب، ربع ملعقة صغيرة فلفل، ربع ملعقة صغيرة ملح. اخلط كافة المكونات؛ وقلبها جيدًا. ضع خليط اللحم في طبق وقم بتشكيله ليصبح على هيئة رغيف؛ قم بتسوية سطحه. ثم قم بتغطيته بغطاء من البلاستيك مع ترك فتحة حجمها حوالي ٢ بوصة للتهوية. ضعه في الفرن بشكل موازي لمقدمة الفرن. بعد الطهي، اتركه لمدة ٥ دقائق.. جاهز للتقديم.
A-٧	الأومليت	طبق واحد	مثلج	مكونات الأومليت. ثلاث بيضات بحجم متوسط وثمرة طماطم و ٣٠ جرام من اللحم المفروم وملعقتان صغيرتان من اللبن ثم أضف الأعشاب والتوابل. اخفق البيض وأضف اللحم وملعقتين كبيرتين من اللبن ثم أضف الأعشاب والتوابل. اقطع الطماطم إلى مكعبات وأضفها إلى المزيج مع ٥٠ جرام من الجبن المبشور. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه، قم بتقليبه جيدًا ثم اضغط على start (تشغيل) للمتابعة. بعد الطهي، اتركها لمدة دقيقتين.. جاهز للتقديم.

فك التجميد التلقائي

لإذابة الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام فيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١. اضغط على الزر **Auto Defrost (فك التجميد التلقائي)**. تعرض الشاشة "1".
(يومض كل من "ENTER" (إدخال) و "kg" (كجم)).

٢. لتحديد نوع الطعام، اضغط على الزر **Auto Defrost (فك التجميد التلقائي)** بشكل متكرر. كما يمكنك أيضًا استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام مباشرةً.

يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢ كيلوجرام (باستثناء الخبز).

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)**. ستعرض الشاشة وقت الطهي أثناء فك التجميد، وسيصدر الفرن صوت تنبيه لتذكيرك بقلب الطعام.

٤. افتح باب الفرن، واقلب الطعام.

٥. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لاستئناف فك التجميد.

راجع صفحة رقم ٢٧ للإطلاع على دليل "فك التجميد التلقائي".

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 18 2/25/2010 5:15:20 PM

التسخين التلقائي

لتسخين الطعام، حدد نوع الطبق وعدد الأطباق المراد تسخينها. وسيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت التسخين.

١. اضغط على الزر **Auto Reheat (التسخين التلقائي)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق المراد تسخينه. يكون حجم التقديم الأولي لكل طبق هو كمية تكفي شخص واحد.

يمكنك تحديد كمية تصل إلى أربعة فناجين للطاجن وتسخين المعجنات وتسخين الأرز. يتوفر خيار تقديم لفرد واحد لطبق طعام واحد.
تعرض الشاشة الطبق والكمية التي قمت باختيارها.

٢. استخدم أزرار الأرقام لزيادة حجم التقديم. **على سبيل المثال، بالنسبة لكمية تكفي ٣ أشخاص، اضغط على الزر ٣ (راجع جدول "التسخين التلقائي" الموجود أدناه والخاص بأحجام التقديم).**
تعرض الشاشة عدد الأطباق التي قمت بتحديدها:

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)**. ستعرض الشاشة "وقت الطهي".

جدول التسخين التلقائي

نوع الطعام	الكود	الوزن	ملاحظات
طبق الطعام	rH-١	كمية تكفي لشخص واحد	استخدم فقط الأطعمة المثلجة التي تم طهيها مسبقًا. غطي الطبق بغطاء من ورق البلاستيك أو الورق الشمعي به فتحات تهوية. المحتويات - ١١٠ - ٨٥ جم من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك (حتى ١٧٠ جم بالعظم) - نصف كوب من المواد النشوية (البطاطس والمعجنات والأرز وغير ذلك). - نصف كوب من الخضراوات (حوالي ٨٥ - ١١٠ جم)
الطاجن	rH-٢	١-٤* أكواب	استخدم الأطعمة المثلجة فقط. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. قلب الطعام جيدًا قبل التقديم.
المعجنات	rH-٣		
الأرز	rH-٤		
الحساء المعلب	rH-٥		

* ١ كوب = كمية تكفي لفرد واحد

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 19 2/25/2010 5:15:20 PM

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمرحلتين مختلفتين من الطهي، كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاص به. ويتيح لك زر **Power Level (مستوى الطاقة)** التحكم في مستوى الحرارة من "دافئ (١)" إلى "عالي (٠)".

الطهي على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة على المستوى "عالي" تلقائيًا. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

١. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءً من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية. لضبط فترة زمنية تزيد على دقيقة واحدة، أدخل الثواني أيضًا.
على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام 2 و 0 و 0 و 0.

٢. إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى High (عالي)، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى الطاقة.

مستويات الطاقة

١ = مستوى الطاقة ١٠	دافئ	٦ = مستوى الطاقة ٦٠	(على نار هادئة)
٢ = مستوى الطاقة ٢٠	(منخفض)	٧ = مستوى الطاقة ٧٠	(عالي متوسط)
٣ = مستوى الطاقة ٣٠	(فك التجميد)	٨ = مستوى الطاقة ٨٠	(التسخين)
٤ = مستوى الطاقة ٤٠	(منخفض متوسط)	٩ = مستوى الطاقة ٩٠	(القلي)
٥ = مستوى الطاقة ٥٠	(متوسط)	٠ = مستوى الطاقة: عالي	(عالي)

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** قبل الضغط على الزر **Start (تشغيل)**، ثم قم بإعادة إدخال كافة التعليمات.

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك تعيين مراحل متعددة من الطهي بالميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

١. اتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة.

عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب الضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.
لضبط مستوى الطاقة على "عالي" لمرحلة طهي معينة، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** مرتين.

٢. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي آخر.

٣. اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي.

يمكنك التحقق من Power Level (مستوى الطاقة) أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

وضع العرض

يمكن استخدام "وضع العرض" لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١. اضغط على الزر **0** مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر **1**.
لإيقاف تشغيل وضع العرض، كرر الخطوة رقم ١ الموجودة أعلاه.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 20 2/25/2010 5:15:20 PM

استخدام الزرين أكثر/أقل

يسمح لك الزرين **More/Less (أكثر/أقل)** بضبط أوقات طهي معينة مسبقًا. يتم استخدامهما فقط في أوضاع **Rice/Pasta (الأرز/المعجنات)** و **Meat (اللحوم)** و**Instant Cook (الطهي الفوري)** و **Auto Reheat (التسخين التلقائي)** و **Pizza Reheat (تسخين البيتزا)** و **Beverage (المشروبات)** أو **Time Cook (مدة الطهي)** و **Kitchen Time (وقت المطبخ)**.

استخدم الزرين **More/Less (أكثر/أقل)** فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل باتباع أحد تلك الإجراءات.

ولا يمكن استخدام خاصية **More/Less (أكثر/أقل)** أثناء استخدام الزر **Sensor Cook (الطهي باستخدام المجس)**.

لا يمكن استخدام المفتاح **More/Less (أكثر/أقل)** مع المفتاح **Auto defrost (فك التجميد التلقائي)**.

١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر **More (أكثر)** (٩).

٢. لتقليل وقت إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر **Less (أقل)** (١).

إذا كنت ترغب في الزيادة/التقليل في الوضع **Time Cook (مدة الطهي)**، **Kitchen Time (وقت المطبخ)** بـ ١٠ ثوان. اضغط على الزر **More (أكثر)** (٩) أو **Less (أقل)** (١).

تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزر **Sound (الصوت)**. يظهر "ON" (تشغيل) على شاشة العرض.
(يومض الزر "START" (تشغيل))

٢. اضغط على الزر **Sound (الصوت)** لإيقاف تشغيل الصوت. تعرض الشاشة: "OFF" (إيقاف التشغيل).
(يومض الزر "START" (تشغيل))

٣. اضغط على **Start (تشغيل)**. تعود الشاشة لعرض الوقت.

استخدام مؤقت المطبخ

١. اضغط على الزر **Kitchen Timer (مؤقت المطبخ)**.

٢. استخدم أزرار **Number (الأرقام)** لضبط الفترة الزمنية التي تريدها.

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لتشغيل Kitchen Timer (مؤقت المطبخ).

٤. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

لا يمكن تشغيل الميكروويف أثناء استخدام "مؤقت المطبخ".

ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١. اضغط على الزر "0" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر "2".
يظهر "Loc" (تأمين) على شاشة العرض.

بعد ذلك، لا يمكن استخدام فرن الميكروويف حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة ١ المذكورة أعلاه.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 21 2/25/2010 5:15:20 PM

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- **الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية** - تستخدم للتسخين أو للطهي.
- **طبق التحمير القابل للاستخدام داخل الميكروويف** - يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل شرائح اللحم أو قطع اللحم أو الفطائر المحلاة. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق التحمير.
- **ورق الميكروويف الحراري** - يستخدم للاحتفاظ بالبخار. اترك فتحة صغيرة للسماح بخروج بعض البخار وجّنب وضعه مباشرةً على الطعام.
- **الورق الشمعي** - يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- **الفوط الورقية وفوط المائدة** - تستخدم للتسخين لفترات قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المُعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **الأطباق والأكواب الورقية** - تُستخدم في تسخين الطعام لمدة قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المُعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **مقياس الحرارة** - استخدم مقياس الحرارة الذي يحمل علامة Microwave Safe (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المحدود

- **ورق الألمونيوم** - استخدم شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألمونيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- **أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية** - يمكنك استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق المزينة بالزخارف المعدنية.
- **الأواني البلاستيكية** - يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). قد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- **الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب** - تستخدم للتسخين لمدد قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.

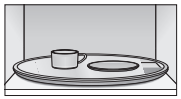
لا يوصى به

- **الزجاجات والبرطمانات الزجاجية** - قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- **الأكياس الورقية** - من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران. ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المصممة خصيصًا للاستخدام في الميكروويف.
- **الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البولسترين** - قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- **الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام** - كحاويات السمن النباتي التي قد تنصهر في الميكروويف.
- **الأواني المعدنية** - قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي

إذا لم تكن متأكدًا من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

١. قم بملء كوب من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.



٢. اضغط على الزر **+One Minute (دقيقة واحدة+)** مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام مستوى الطاقة High (عالي).
يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره باردًا. إذا أصبح الطبق دافئًا، دل ذلك على أنه يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 22 2/25/2010 5:15:20 PM

أساليب الطهي

لا يوصى به

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطواجن والخضراوات أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل منتظم. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدرًا أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر. لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكًا تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتتلقي قدرًا أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء رفيعة السُمك في وسط القرص الدوار.

لف الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية أطراف أرجل وأجنحة الدواجن وزوايا أطباق الخبز مربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم، لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم المُجهزة للشي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت ليكتمل نُضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضراوات الكاملة. تحتاج قطع اللحم كبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم، عند تسخين طعام الأطفال، قلب الطعام جيدًا وتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساوٍ أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافَّة لتساعد في عملية الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة السميكة مثل البطاطس مدة أطول في التسخين من الأطعمة الأقل سمكًا. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تجف.
- قد يؤثر ارتفاع مستوى الطاقة ونوعية أدوات الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس أو السُجق، لمنع تفتقها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود داخل حلوى الدونتس سيكون أكثر سخونة من العجينة نفسها. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- لا يوصى بتخزين الأطعمة في المنزل داخل الميكروويف حيث قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن أشعة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، فإن الحرارة المنبعثة من الطعام غالبًا ما تنتقل إلى أدوات الطهي. استخدم دومًا ماسكًا للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف وقم بإرشاد الأطفال إلى القيام بالمثل.
- لا يوصى بتسخين الحلوى التي تحتوي على السكر في الميكروويف، حيث يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة عالية للغاية. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض لأية إصابات.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 23 2/25/2010 5:15:21 PM

الطهي التلقائي باستخدام المجس

يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام المجس" بطهي الطعام تلقائيًا من خلال الكشف عن كمية البخار المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.

- عند طهي الطعام، تنبعث أنواع عديدة من الأبخرة. يحدد "الطهي التلقائي باستخدام المجس" مستوى الطاقة والوقت المناسب بواسطة الكشف عن هذه الأبخرة المنبعثة من الطعام، وبذلك لا تحتاج إلى تعيين مستوى الطاقة ووقت الطهي.
- عند تغطية إناء بالغطاء الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام المجس"، سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عن الأبخرة المنبعثة بعد تشبع الإناء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقتٍ قصير، يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي. بعد ذلك وقتًا مناسبًا لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائيًا باستخدام المجس، يمكن تتبيله بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة التي تعطي للطعام لونًا أحمر. مع ملاحظة أن إضافة الملح أو السكر قد تؤدي إلى ظهور بُقع بنية اللون على الطعام، لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.
- يتم استخدام اللوحة الخاصة بوظيفة More/Less (أكثر/أقل) في زيادة وقت الطهي أو إنقاصه. يجب استخدام هذه الوظيفة لضبط درجة نضج الطعام لتتناسب مع ذوقك.

الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس

- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتاب.
- استخدم دومًا الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي، اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائمًا بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املأ الأواني إلى نصفها تقريبًا.
- • يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام المجس"، بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

- لا يوصى باستخدام ميزة "الطهي التلقائي باستخدام المجس" في عملية طهي متتابعة، مثل تتابع إحدى عمليات الطهي بعد الأخرى.
- قم بتركيب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن المجس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة، لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جدًا أو منخفضة جدًا.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر المواد المتطايرة من هذا المنظف على المجس.
- تجنب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار كثيف، حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء المناسب "للطهي التلقائي باستخدام المجس".
- حافظ دومًا على نظافة التجويف الداخلي للفرن. امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة.
- تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 24 2/25/2010 5:15:21 PM

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم جهة أسفل. استخدم شرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي / مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ٤ رطل	**مدة الطهي:** ١٠ إلى ١٤ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية - غير ناضج ١١ إلى ١٥ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية - نضج متوسط ١٢ إلى ١٧ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية - نضج تام **مستوى الطاقة:** High (عالي) (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم Medium (متوسط) (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. اقلبه عند مرور نصف الوقت. واتركه لمدة ١٠ دقائق..
اللحم بدون عظم أو بعظم حتى ٤ رطل	**مدة الطهي:** ١٤ إلى ١٨ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية لنضج جيد **مستوى الطاقة:** High (عالي) (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم Medium (متوسط) (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي، ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. اقلبه عند مرور نصف الوقت. واتركه لمدة ١٠ دقائق..

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدواجن على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدواجن بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألمونيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدواجن مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي / مستوى الطاقة	الطريقة
دجاجة كاملة حتى ٤ رطل	**مدة الطهي:** ١٠ إلى ١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية **مستوى الطاقة:** متوسط عالي (٧).	ضع الدجاجة مع جعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق..
قطع الدجاج حتى ٢ رطل	**مدة الطهي:** ١٠ إلى ١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام ٨٠ درجة مئوية للحوم الحمراء و ٧٥ درجة مئوية للحوم البيضاء **مستوى الطاقة:** متوسط عالي (٧).	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة على جوانب الطبق. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق..

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 25 2/25/2010 5:15:21 PM

دليل طهي المأكولات البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة الطهي.

الطعام	مدة الطهي / مستوى الطاقة	الطريقة
شرائح اللحم حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٩ إلى ١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط - عالي (٧).	ضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٣ إلى ٥ دقائق..
الشرائح المخلية حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٦ إلى ١٠ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط - عالي (٧).	ضع الشرائح المخلية في طبق طهي، مع وضع الشرائح الرفيعة أسفل غطاء من الورق الشمعي. إذا كان السَّمك أكثر من نصف بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٢ إلى ٣ دقائق..
الجمبري حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٦ إلى ٨ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط - عالي (٧).	ضع الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعضه. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح متماسكًا وغير شفاف. ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاث مرات. واتركه لمدة ٥ دقائق..

طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أيضًا بتسخين البيض الناضج جيدًا دون تقشيره؛ لأنه قد يتفتق.
- قم دومًا بثقب البيض حتى لا يتفتق.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له؛ حيث يصبح جافًا إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضراوات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات السميكة مثل البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف حوالي ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات صغيرة الحجم (الجزر المُقطع شرائح والبازلاء بأنواعها المختلفة، إلخ) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضراوات الكاملة مثل البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساوٍ إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دومًا الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكللي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية باتجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائمًا بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها للتفتق.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت سمك الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضراوات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 26 2/25/2010 5:15:21 PM

دليل فك التجميد التلقائي

اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
١	لحم	٠,١ إلى ٢ كجم	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة	قم بتغطية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بقلب اللحم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
٢	الدواجن	٠,١ إلى ٢ كجم	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة	قم بلف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قم بقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة بكامل حجمها أو أجزاءها.
٣	السمك	٠,١ إلى ٢ كجم	٢٠ إلى ٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤	الأطعمة البحرية	٠,١ إلى ٢ كجم	٢٠ إلى ٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج طهي الجمبري والمحار.
٥	الخبز والكعك	٠,١ إلى ٠,٧ كجم	٥ إلى ٣٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاته.

تحقق من مدى إذابة الثلج عن الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية فك التجميد حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضح الأطراف قبل فك التجميد عن الطعام من المنتصف. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 27 2/25/2010 5:15:21 PM

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

٦٧٥ جرام من اللحم البقري المُقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله نصف بوصة
نصف كوب من البصل المُقطع
ملعقتان كبيرتان من الدقيق
ملعقة واحدة كبيرة من صلصة ورسترشاير
عدد ١ علبة (٣٨٠ - ٤٠٥ جرام) من مرق اللحم البقري
عدد ٢ ثمرة جزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها نصف بوصة (حوالي كوب واحد)
نصف كوب من الشعير
ورقة من نبات اللوري
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل
عبوة واحدة (٢٨٠ - ٢٥٠ جرام) من البازلاء المجمدة، بعد فك التجميد عنها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الورسترشاير جيدًا في في طاجن سعة نصف جالون. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لمدة ١٠ - ١٢ دقيقة في المستوى High (عالي) (٠) حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة واحدة.

٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي لمدة تتراوح بين ساعة وساعة ونصف في المستوى Medium (متوسط) حتى ينضج اللحم والجزر. ثم قم بالتقليب ٢ - ٣ مرات.

٣. قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات اللوري قبل التقديم.

تكفي هذه الكمية ستة أفراد.

طاجن البروكلي بالجبن

ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي
ربع كوب من البصل المُقطع
ملعقة ونصف كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ربع ملعقة صغيرة من المستردة الجافة
١/٨ ملعقة صغيرة من الفلفل
كوب ونصف من اللبن
ربع كوب فلفل أحمر مُقطع
٢٢٥ جرام (عدد ٢ كوب) من الجبن الشيدر المبشور
عبوة واحدة (٢٥٠ إلى ٢٨٠ جرام) من البروكلي المُقطع المجمد، بعد فك تجميده
٤ أكواب من المكرونة المطهوة الحلزونية (٢٢٥ جرام)

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة ٢ - ٣ دقائق في المستوى High (عالي) (٠) في طاجن سعة نصف جالون حتى يُصبح البصل لينًا. وقم بالتقليب مرة واحدة.

٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة (دقيقة إلى دقيقتين) في المستوى High (عالي) (٠) حتى درجة الغليان. أضف اللبن مع التقليب حتى يتجانس المزيج.

٣. ثم أضف الفلفل الأحمر مع التقليب. قم بالطهي لمدة ٣ - ٥ دقائق في المستوى High (عالي) (٠) حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكًا. ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.

٤. أضف البروكلي والمكرونة، وقلبها جيدًا مع الخليط. وقم بوضع الغطاء. استمر في الطهي لمدة ٦ - ٨ دقائق في المستوى High (عالي) (٠) حتى تتم عملية التسخين. ثم قم بالتقليب مرة واحدة. وقم بتقليبه قبل التقديم.

تكفي هذه الكمية ستة أشخاص.

MW0113M-FAL-03752E_ AR.indd 28 2/25/2010 5:15:21 PM

سلطة البطاطس الدافئة

٩٠٠ جرام من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع بحجم نصف بوصة
٤ شرائح من اللحم (غير مطهي) مقطعة إلى قطع بحجم نصف بوصة
ربع كوب من البصل المُقطع
ملعقتان صغيرتان من السكر
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة صغيرة من الدقيق
نصف ملعقة صغيرة من حبوب الكرفس
١/٨ ملعقة صغيرة من الفلفل
ملعقتان ونصف كبيرتان من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في طاجن سعة نصف جالون. وقم بوضع الغطاء. قم بطهي البطاطس في المستوى High (عالي) (٠) إلى أن تنضج (لمدة ١٠ إلى ١٣ دقيقة)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتها ووضعها جانبًا لكي تبرد قليلاً.

٢. قم بطهي اللحم في إناء متوسط الحجم في المستوى High (عالي) (٠) حتى يصبح هشًا (لمدة ٣ - ٤ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة من مرق الشواء.

٣. اخلط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. وقم بالطهي في المستوى High (عالي) (٠) حتى يتم النضج (لمدة ٢ - ٣ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة.

٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. استمر في الطهي في المستوى High (عالي) (٠) حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠ - ٤٠ ثانية). ثم أضف الخل ونصف كوب من الماء مع التقليب. قم بالطهي في المستوى High (عالي) (٠) حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويُصبح سميكًا بعض الشيء (لمدة ٢ إلى ٣ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. صب الخليط فوق البطاطس. وقم بتقليبه قبل التقديم.
تكفي هذه الكمية ستة أفراد.

حساء الفول الأسود

كوب من البصل المُقطع
فص ثوم مفروم
عدد ٢ علبة (وزن كل علبة ٤٢٠ جرام) من الفول الجاف
علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٠ - ٤٥٠ جرام)
علبة (٣٨٥ - ٤٠٥ جرام) من مرق الدجاج
علبة (١٩٥ - ٢٤٠ جرام) من الذرة
وعلبة (١١٠ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المُقطع
١ إلى ٢ ملعقة صغيرة من الكمون، أو حسب المذاق المطلوب

١. ضع البصل والثوم في طاجن سعة ثلاثة أرباع جالون. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي في المستوى High (عالي) (٠) لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق حتى يتم النضج.

٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المكونات المتبقية؛ وقلبها جيدًا.

٣. تابع الطهي دون وضع الغطاء في المستوى High (عالي) (٠) لمدة ١٥ دقيقة؛ مع التقليب. اخفض مستوى الطاقة إلى Medium (متوسط) واتركه لمدة ٥ دقائق. وقم بتقليبه قبل التقديم.
تكفي لنصف جالون تقريبًا.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 29 2/25/2010 5:15:22 PM

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

قبل الاتصال بمسئول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن نفسه.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط على الزر Cancel (إلغاء) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناجّة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوان، ثم قم بتوصيله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربي، سيعرض مؤشر الوقت "88:88". أعد ضبط الساعة وأي تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٢ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص في الفولطية. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

مشاهدة شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أي أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة واحدة على الأقل بين ورق الألمونيوم والجدران الداخلية للفرن.

القرص الدوار ثابت أو يصدر ضجيج.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيدًا عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو.

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 30 2/25/2010 5:15:22 PM

العناية والتنظيف

- اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.
- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة القاسية أو التي تحتوي على مواد كاشطة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة طيبة للفرن) في كوب سعة أربعة فناجين بمستوى طاقة **High (عالي)** ولمدة خمس دقائق أو حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرةً. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- في حالة تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، امسحه بقطعة قماش ناعمة. قد يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبدًا بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله. فقد يعرض ذلك أنبوبة الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء داخل الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

رسائل الخطأ

- في حالة ظهور الرسالة "E-42" و"E-45" على الشاشة، الرجاء ترك الفرن ليبرد لمدة ٥ دقائق على الأقل. في حالة تكرار ظهور هذه الرسائل، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا.
- إذا قمت بفتح الباب لمعرفة مدى نضج الطعام، تظهر الرسالة "E-47".
- في حالة ظهور الرسالة "E-41"، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا فورًا.

إذا واجهتك مشكلة لم تتمكن من حلها،
اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG

المواصفات

الطراز	MW0113M
تجويف الفرن	١,١ قدم مكعب
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن فك التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك طاقة الميكروويف	١٥٥٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠٠ وات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥١٨ (عرض) x ٢٩٧ (ارتفاع) x ٣٨٦ (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	٣٣٤ (عرض) x ٢٥٢,٥ (ارتفاع) x ٣٥٧,٥ (عمق)
الوزن الصافي	١٣,٥ كجم

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 31 2/25/2010 5:15:22 PM

هل لديك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو زر موقعنا على
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

رقم الكود: DE68-03752E-01

MW0113M-FAL-03752E_AR.indd 32 2/25/2010 5:15:22 PM

MW0113M

Microwave oven

Owner's manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

ENGLISH

CONTENTS

Using this instruction booklet 2
Safety information 2
Installing your microwave oven 9
How a microwave oven works 10
Checking parts 10
Warranty and service information 10
Setting up your microwave oven 11
Control panel 11
Setting the clock 12
Using the pause / cancel button 12
Using the +30 sec button 12
Using the sensor cook buttons 13
Sensor cooking guide 13
Using the instant cook buttons 14
Using the rice / pasta buttons 14
Using the meat buttons 16
Defrosting automatically 19
Reheating automatically 19
Auto reheat chart 19
Setting cooking times & power levels 20
One-stage cooking 20
Multi-stage cooking 20
Demonstration mode 20
Using the more/less buttons 21
Switching the beeper on/off 21
Using the kitchen timer 21
Setting the child protection lock 21
Cooking utensils 22
Cooking techniques 23
Cooking guide 25
Auto defrosting guide 27
Recipes 28
Troubleshooting guide 30
Care and cleaning 31
Error message 31
Specifications 31

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

SAFETY INFORMATION

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 2 2010-11-10 10:10:16

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
⚠ CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution
	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

⚠ WARNING Severe warning signs for installation

The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section "Installing your Microwave Oven".

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 3 2010-11-10 10:10:17

CAUTION Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.

CAUTION Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.

CAUTION Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

WARNING Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 4 2010-11-10 10:10:17

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 5 2010-11-10 10:10:17

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service centre.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 6 2010-11-10 10:10:17

⚠ CAUTION Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.

- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service centre.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 7 2010-11-10 10:10:17

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.

- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING Severe warning signs for cleaning

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

Excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)

CAUTION Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 8 2010-11-10 10:10:17

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

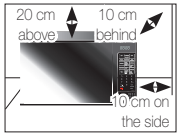
(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

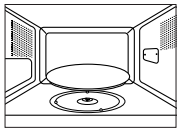
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

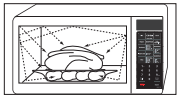
Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 9 2010-11-10 10:10:20

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Cooking principle

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food.
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



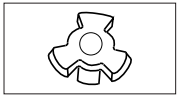
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

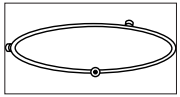
CHECKING PARTS

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.

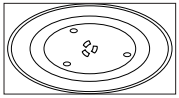
Microwave oven



Microwave oven



Roller guide ring



Turntable

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permnent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if waranty service is needed.

MODEL NUMBER _____

SERIAL NUMBER _____

DATE PURCHASED _____

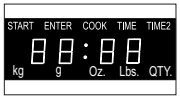
PURCHASED FROM _____

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

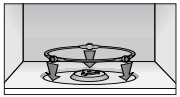
MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 10 2010-11-10 10:10:21

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

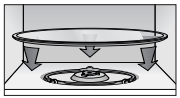
1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. once plugged in, the display on your oven will show:
   Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.



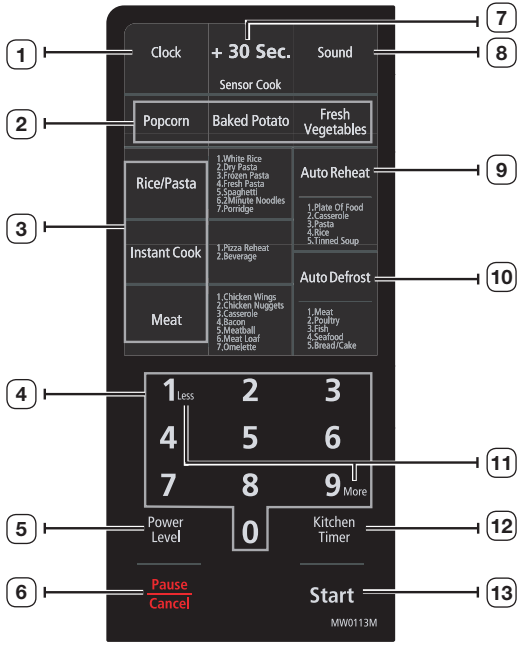
2. Open the oven door by pulling on the handle.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



6. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.)



CONTROL PANEL



1. Clock
2. Sensor Cook Buttons
3. Auto Cook Menus
4. Number Button
5. Power Level Button
6. Pause/Cancel Button
7. +30 Sec Button
8. Sound Button
9. Auto Reheat Button
10. Auto Defrost Button
11. More/Less
12. Kitchen Timer Button
13. Start Button

ENGLISH

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 11 2010-11-10 10:10:21

SETTING THE CLOCK

When power is supplied, “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time.

1. Press the **Clock** button.
3. Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5, 0, 0.
3. When 5 seconds has elapsed, “ENTER” indicator flash and “Cloc” will be displayed.
4. Press **Clock** again. A colon will blink, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock. You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

USING THE PAUSE / CANCEL BUTTON

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven’s cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

USING THE +30 SEC BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in 30 seconds increments at the High power level.

1. Press the **+30 Sec** button once for each 30 seconds to be added.

Add minutes to a program in progress by pressing the **+30 Sec** button for each minute you want to add.

2. Press the **Start** button.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 12 2010-11-10 10:10:22

USING THE SENSOR COOK BUTTONS

By actually sensing the steam that escapes as food heat, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature.

1. Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking.
2. Press the **Start** button (**Popcorn**, for example). The display shows " " and your microwave oven will begin cooking.
   When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

SENSOR COOKING GUIDE

Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount	Procedure
Popcorn	85 g-100 g 1 package	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 min. before using again.
Baked potatoes	1 to 6 ea.	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 min.. Let oven cool for at least 5 min. before using again.
Fresh vegetables	1 to 4 cups	Place fresh vegetables in microwave-safe dish and add 2 tbsp of water. Cover with microwave safe plastic wrap or lid. (Using the glass cover gives the best results.) If using plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation. Remove vegetable from oven let sit covered for 2 min., stir or serve. Let oven cool for at least 5 min. before using again.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 13 2010-11-10 10:10:22

USING THE INSTANT COOK BUTTONS

1. Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Beverage**, for example). The display shows the first serving size. ("ENTER" and "QTY." will flash):
2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes.
3. Press the **Start** button to begin cooking.

When the cooking time is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Pizza reheat	1 slice 2 slices 3 slices 4 slices	Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 min..
A-2	Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.

USING THE RICE / PASTA BUTTONS

1. Press the **Rice/Pasta** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1" (item code).

Press the **Rice/Pasta** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Rice/Pasta Chart** below)

2. Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the **Rice/Pasta Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 14 2010-11-10 10:10:22

Rice / Pasta Chart

<table>
<tr><th>Code</th><th>Item</th><th>Weight</th><th>Initial temperature</th><th>Remarks</th></tr>
<tr><td>A-1</td><td>White rice</td><td>1-2 serves</td><td>Rice: Room
Water: Room</td><td>Wash rice with cold water until water runs clear. Place the rice and water in a microwave-safe rice cooker or round glass Pyrex dish with a lid and after cooking allow rice to stand without removing lid. Stand rice for 3-5 min. and stir to separate grains.
<table><tr><td></td><td>1 Serv.</td><td>2 Serv.</td></tr><tr><td>Rice</td><td>100 g</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Water</td><td>250 ml</td><td>375 ml</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>A-2</td><td>Dry pasta</td><td>1-2 serves</td><td>Water: 60 °C tap water</td><td>Place dry pasta into microwave-safe rice coo-ker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.
<table><tr><td></td><td>1 Serv.</td><td>2 Serv.</td></tr><tr><td>Pasta</td><td>100 g</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Water</td><td>3 cups</td><td>5 cups</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>A-3</td><td>Frozen pasta</td><td>1-2 serves</td><td>Water: 60 °C tap water</td><td>Place frozen pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered.
After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.
<table><tr><td></td><td>1 Serv.</td><td>2 Serv.</td></tr><tr><td>Pasta</td><td>125 g</td><td>250 g</td></tr><tr><td>Water</td><td>3 cups</td><td>5 cups</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>A-4</td><td>Fresh pasta</td><td>1-2 serves</td><td>Water: 60 °C tap water</td><td>Place fresh pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered.
After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.
<table><tr><td></td><td>1 Serv.</td><td>2 Serv.</td></tr><tr><td>Pasta</td><td>125 g</td><td>250 g</td></tr><tr><td>Water</td><td>3 cups</td><td>5 cups</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>A-5</td><td>Spaghetti</td><td>1-2 serves</td><td>Water: 60 °C tap water</td><td>Place dry spaghetti into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.
<table><tr><td></td><td>1 Serv.</td><td>2 Serv.</td></tr><tr><td>Spaghetti</td><td>100 g</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Water</td><td>3 cups</td><td>5 cups</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>A-6</td><td>2 Minute noodles</td><td>1-3 serves</td><td>Water: Boiling water</td><td>Break noodle cake and place into a microwave-safe large bowl. Pour boiling water over noodles and cook uncovered. After oven beeps at half cooking time, stir well and press start to continue. After cooking and then standing time of 2 min.. Stir and serve.
<table><tr><td></td><td>1 Serv.</td><td>2 Serv.</td><td>3 Serv.</td></tr><tr><td>Noodle</td><td>1 packet</td><td>2 packets</td><td>3 packets</td></tr><tr><td>Water</td><td>500 ml</td><td>1000 ml</td><td>1500 ml</td></tr></table></td></tr>
</table>

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 15 2010-11-10 10:10:22

Code	Item	Weight	Initial temperature	Remarks
A-7	Porridge	1-2 serves	Porridge oats: Room Water & Milk: Cold	Place dry porridge oats and water or milk in a microwave safe bowl and cook uncovered. After oven beeps, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and top with brown sugar or honey.

	1 Serv.	2 Serv.
Oats	35 g	70 g
Water & Milk	150 ml	300 ml

USING THE MEAT BUTTONS

1. Press the **Meat** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1” (item code).

Press the **Meat** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Meat Chart** below)

2. Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the **Meat Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 16 2010-11-10 10:10:22

Meat Chart

Code	Item	Weight	Initial temperature	Remarks
A-1	Chicken wings	4-5 pcs 8-10 pcs	Refrigerated	Place wings around plate, spoke-fashion. Cover with wax paper.
A-2	Chicken nuggets	4 pcs 8 pcs	Refrigerated	Put a paper on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 min..
A-3	Casserole	1 dish	Refrigerated	Ingredients for casserole. 2 medium carrots (85 g to 110 g Before peeling), 2 medium onions (110 g to 140 g. Before peeling), 2 medium potatoes (165 g to 195 g before peeling), 450 ground chuck beef, ½ teaspoon salt, ¼ cup water, ⅛ teaspoon pepper. Peel and slice vegetables into ⅛ inch thick slices, Form beef into 12 small, flat pattie using the 2-inch Reynolds Brass Ring. Flatten patties. In 2-quart casserole, layer half of beef patties, half of carrots, half of onions, and half of potatoes. Sprinkle with salt and pepper. Repeat layers, making sure that top layer of beef patties is completely covered with vegetables. Add water. Press layer down into casserole. Cover. After cooking stand casserole for 5 min.. Serve.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 17 2010-11-10 10:10:22

Code	Item	Weight	Initial temperature	Remarks
A-4	Bacon	100-125 g 200-225 g 300-325 g	Refrigerated	Select fresh bacon rashers from your butcher, deli or supermarket. Place on the absorbent paper towel on microwave-safe plate or Pyrex dish and cover with another piece of paper towel and cook. Serve.
A-5	Meatball	1 dish	Refrigerated	Ingredients for meat balls. 450 g ground beef, ¼ cup chopped onion, 1 egg beaten, 1 teaspoon salt, ¼ teaspoon pepper and 2 tablespoons water. Combine all ingredients and mix well. Shape into 20 x (25 mm) meat balls. Place meat balls in utensil. Cover with microwave cling wrap turning back one corner of the wrap by about 50 mm to vent. Cook. After cooking, stand meat balls for 5 min.. Serve.

Code	Item	Weight	Initial temperature	Remarks
A-6	Meat loaf	1 dish	Refrigerated	Ingredients for meat loaf. 675 g ground chuck beef, ½ cup fine dry bread crumbles, ¼ cup chopped onion, ½ cup chopped green pepper, 1 cup milk, 1 egg, 2 tablespoons ketchup, ¼ teaspoon pepper, ¼ teaspoon salt. Combine all ingredients: mix well. Pack meat mixture firmly in loaf dish: smooth out top. Cover with plastic wrap, turning back one corner about 2 inches to vent. Place in oven parallel to front of oven. After cooking stand casserole for 5 min.. Serve.
A-7	Omelette	1 dish	Refrigerated	Ingredients for omelette. 3 med. sized eggs, 1 tomato, 30 g chopped ham, 2 tablespoons milk, herbs & Spices. Beat eggs, add ham, 2 tablespoons milk, herbs and spices. Cut tomato in cubes add to mix plus 50 g grated cheese. After oven beeps, stir well and press start to continue. After cooking stand for 2 min.. Serve.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 18 2010-11-10 10:10:22

DEFROSTING AUTOMATICALLY

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows “1”. (“ENTER” and “kg” will flash).
2. To set the type of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

It is possible to set up to a maximum of 2 kg (except to bread).

3. Press the **Start** button. The display will show cooking time during defrosting, the oven will beep to let you know to turn the food over.
4. Open the oven door, and turn the food over.
5. Press the **Start** button to resume defrosting.

See page 27 for the Auto Defrosting Guide.

REHEATING AUTOMATICALLY

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.

You can select up to four cups for casseroles and pasta, Rice tinned reheat. Only one serving is available for a plate of food. The display shows the dish and quantity you have chosen.

2. Use the number buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the 3 button (Refer to the Auto Reheat Chart below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
3. Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

AUTO REHEAT CHART

Item	Code	Weight	Remarks
Plate of food	rH-1	1 serving	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. Contents - 85-110 g meat, poultry or fish (up to 170 g with bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 85-110 g)
Casserole	rH-2	*1-4 Cups	Use only refrigerated foods. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir foods well before serving.
Pasta	rH-3		
Rice	rH-4		
Tinned soup	rH-5		

* 1 cup = 1 serving

ENGLISH

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 19 2010-11-10 10:10:22

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **Power Level** button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.**
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium high)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium low)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

MULTI-STAGE COOKING

1. Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on the previous page.

When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered. To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.

2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Hold the **0** button and then press the **1** button.
   To turn demo mode off, repeat step 1 above.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 20 2010-11-10 10:10:23

USING THE MORE/LESS BUTTONS

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Rice/Pasta, Meat, Instant Cook, Auto Reheat, Pizza Reheat, Beverage or Time Cook, Kitchen Time modes**.
Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.
The **More/Less** feature cannot be used with the **Sensor Cook** button.
The **More/Less** key cannot be used with the **Auto defrost** key.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More** (9) button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less** (1) button.

If you wish to increase/decrease in **Time Cook, Kitchen Time** mode by 10 sec, press the **More (9)** or **Less (1)** button.

SWITCHING THE BEEPER ON/OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** button. The display shows “ON”. (“START” will flash)
2. Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: “OFF”. (“START” will flash)
3. Press **Start**. The display returns to the time of day.

USING THE KITCHEN TIMER

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press **Start** to begin Kitchen Timer.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.

SETTING THE CHILD PROTECTION LOCK

You can lock your microwave oven so it can’t be used by unsupervised children.

1. Hold the “**0**” button and then press the “**2**” button. The display shows “Loc”.

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 21 2010-11-10 10:10:23

COOKING UTENSILS

Recommended use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** - Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** - Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** - Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** - Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** - Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** - Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** - Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited use

- **Aluminum foil** - Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** - Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** - Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** - Use only for short-term heating, as they can be flammable.

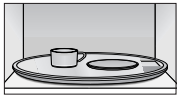
Not recommended

- **Glass jars and bottles** - Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** - These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** - These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** - Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** - These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the **One Minute+** button once to heat them for one minute at High power.
   The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 22 2010-11-10 10:10:23

COOKING TECHNIQUES

Not recommended

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 23 2010-11-10 10:10:23

Auto sensor cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moistures generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moistures are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these moistures from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moistures generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 24 2010-11-10 10:10:23

COOKING GUIDE

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time / Power level	Directions
Roast beef boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 10-14 min. / 0.5 kg for 50 °C - Rare 11-15 min. / 0.5 kg for 55 °C - Medium 12-17 min. / 0.5 kg for 65 °C - Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min..
Pork boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 14-18 min. / 0.5 kg for 70 °C Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min..

Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook time / Power level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 10-13 min. / 0.5kg 80 °C **Power Level:** Medium High (7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min..
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 10-13 min. / 0.5kg 80 °C dark meat 75 °C light meat **Power Level:** Medium High (7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min..

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 25 2010-11-10 10:10:23

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook time / Power level	Directions
Steaks Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 9-13 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min..
Fillets Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 6-10 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min..
Shrimp Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 6-8 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min..

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 26 2010-11-10 10:10:23

AUTO DEFROSTING GUIDE

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Code	Item	Weight	Initial temperature	Remarks
1	Meat	0.1-2 kg	20-60 mins	Shield the sdges with aluminium foil. Turn the meat over, when the over beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry	0.1-2 kg	20-60 mins	Shield the leg and wing tios with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole shicken as well as for chicken portions.
3	Fish	0.1-2 kg	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Sea food	0.1-2 kg	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for shrimp, prawn shell fish, clarn.
5	Bread cake	0.1-0.7 kg	5-30 mins	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stoppde, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, slicde or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 27 2010-11-10 10:10:24

RECIPES

Beef and barley stew

675 g beef stew cubes, cut into ½ inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (380-405 g) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (250-280 g) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 10 to 12 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.
   Makes 6 servings.

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
⅛ tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
225 g (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (250-280 g) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (225 g dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High (0) for 2 to 3 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High (0) for (1 to 2 minutes) seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High (0) for 3 to 5 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 6 to 8 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
   Makes 6 servings.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 28 2010-11-10 10:10:24

Warm potato salad

900 g small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
⅛ tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High (0) until potatoes are tender (10-13 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High (0) until crisp (3-4 min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High (0) until tender (2-3 min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High (0) until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High (0) until liquid boils and thickens slightly (2-3 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.
   Makes 6 servings.

Black bean soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (420 g each) black beans, drained
1 can (390-450 g) stewed tomatoes, chopped
1 can (385-405 g) chicken broth
1 can (195-240 g) corn
1 can (110 g) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High (0) for 3 to 5 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High (0) for 15 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
   Makes about 2 quarts.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 29 2010-11-10 10:10:24

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display "88:88" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 12A amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 30 2010-11-10 10:10:24

CARE AND CLEANING

- Follow these instructions to clean and care for your oven.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

ERROR MESSAGE

- If "E-42" and "E-45" are displayed, please let oven cool for at least 5 minutes. If these messages are displayed frequently, please call our service line.
- If you open the door on the way to sensing, "E-47" will be displayed.
- If "E-41" is displayed, please call our service line immediately.

If you have a problem you cannot solve, Contact your local dealer or SAMSUNG after - sales service

SPECIFICATIONS

MODEL	MW0113M
Oven cavity	1.1 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption microwave	1550 Watts
Power output	1000 Watts (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Outside dimensions	518 (W) X 297 (H) X 386 (D)
Oven cavity dimensions	334 (W) X 252.5 (H) X 357.5 (D)
Weight net	13.5 kg

MW0113M-FAL-03752E-01_EN.indd 31 2010-11-10 10:10:24

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Code No.: DE68-03752E-01

MW0113M

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

SAMSUNG

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 1 2010-11-10 10:11:07

TABLE DES MATIÈRES

Utilisation du manuel d'utilisation 2
Consignes de sécurité 2
Installation du four micro-ondes....9
Fonctionnement d'un four à micro-ondes 10
Contrôle du contenu....10
Informations concernant la garantie et l'assistance 10
Préparation de votre four micro-ondes....11
Tableau de commande 11
Réglage de l'horloge....12
Utilisation du bouton Pause/Annuler 12
Utilisation du bouton + 30 Sec....12
Utilisation des boutons cuisson par capteur....13
Guide de cuisson par capteur....13
Utilisation des boutons cuisson immédiate 14
Utilisation du bouton Riz/Pâtes 14
Utilisation des boutons pour la viande....16
Décongélation automatique 19
Réchauffage automatique....19
Tableau de réchauffage automatique 19
Réglage du temps de cuisson et de la puissance 20
Cuisson en une étape....20
Cuisson en plusieurs étapes 20
Mode de démonstration 20
Utilisation des boutons Plus/Moins 21
Activation/désactivation du signal sonore....21
Utilisation de la minuterie 21
Réglage de la sécurité enfants....21
Ustensiles de cuisine 22
Techniques de cuisson 23
Guide de cuisson....25
Guide de décongélation automatique 27
Recettes....28
Dépannage....30
Entretien et nettoyage....31
Message d'erreur 31
Caractéristiques techniques....31

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles

Au début du manuel, vous trouverez une illustration du four, et plus particulièrement du tableau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver en lieu sûr à proximité de l'appareil afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 2 2010-11-10 10:11:08

Symboles de sécurité importants et précautions.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
⚠ ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important

⚠ AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants relatifs à l'installation

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Reportez-vous à la section « Installation du four micro-ondes ».

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.

- Le non-respect de cette consigne et le partage de la même prise murale avec d'autres appareils via une multiprise ou une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 3 2010-11-10 10:11:09

ATTENTION Symboles d'avertissement relatifs à l'installation

Cet appareil doit être positionné de telle façon que la prise d'alimentation reste accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie en cas de fuite électrique.

Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en cas de surchauffe.

Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus du four.

ATTENTION Symboles d'avertissement importants en matière d'électricité

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens indiqué afin que le cordon tombe vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens opposé, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. N'utilisez jamais une prise ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès.
Ne vrillez et n'enserrez pas le cordon d'alimentation.
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d'objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.

ATTENTION Symboles d'avertissement relatifs à l'électricité

Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants pour l'utilisation

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).
Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 4 2010-11-10 10:11:09

Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
- contactez un médecin.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes inexpérimentées ou bien dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

Ne manipulez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Il existe un risque d'asphyxie.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ouvrez les récipients fermés hermétiquement (biberons, bouteilles de lait, etc.) et percez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures suite à leur éclatement.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson ; l'intérieur de celui-ci reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 5 2010-11-10 10:11:10

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, un afflux d'oxygène se produira et le feu risque de s'étendre.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord ; choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.

NE touchez PAS les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Il est conseillé de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si le four est mis en marche par inadvertance, l'eau absorbera les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique et contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

AVERTISSEMENT : Il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 6 2010-11-10 10:11:10

⚠ ATTENTION Symboles d'avertissement relatifs à l'utilisation

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes ; n'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
Pourquoi ? Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Des aliments en petites quantités nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court.
Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).
Pourquoi ? Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.

Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.

Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes avant de retirer le récipient du four.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.
- Si vous tirez l'assiette en céramique ou la lèchefrite vers l'avant, la nourriture pourrait se renverser, entraînant des brûlures.

En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elle peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- Cela pourrait provoquer une déformation de l'habillage ou des blessures en cas de fuite électrique.
- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 7 2010-11-10 10:11:10

Ne placez pas l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

Ne faites fonctionner l'appareil qu'après en avoir fermé la porte.

- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.

Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments une fois ceux-ci sortis de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper et vous risquez de vous brûler.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation ; maintenez toujours la fiche fermement et retirez-la de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures dues à la chaleur du four.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de contrôle à distance séparé.

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants relatifs au nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (modèle avec nettoyage uniquement)

Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant cette opération. (modèle avec nettoyage uniquement)

ATTENTION Symboles d'avertissement relatifs au nettoyage

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 8 2010-11-10 10:11:10

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformation) ;
(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

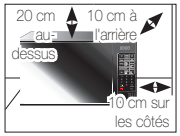
(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

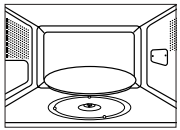
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four.
Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant..
Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise de terre de 230 V CA - 50 Hz à 3 broches. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

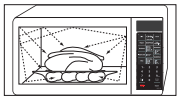
N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 9 2010-11-10 10:11:18

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Principe de cuisson

1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.



3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments.
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

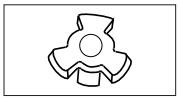
La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- quantité et densité
- teneur en eau
- température initiale (aliment réfrigéré ou non)

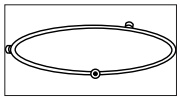
CONTRÔLE DU CONTENU

Lorsque vous sortez votre four micro-ondes de son emballage, assurez-vous d'avoir en votre possession tous les éléments représentés ci-dessous. En cas de pièce manquante ou défectueuse, contactez votre revendeur.

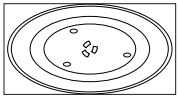
Four micro-ondes



Four micro-ondes



Anneau du plateau tournant



Plateau tournant

INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE

Avant de contacter Samsung, munissez-vous des informations qui vous seront demandées lors de votre appel : les références et le numéro de série du modèle généralement situés à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil. Veuillez noter ces numéros ainsi que les autres informations demandées dans les emplacements ci-dessous. Conservez ces informations dans un lieu sûr (ce descriptif de votre achat pourra vous être utile à tout moment en cas de vol ou de perte) ainsi qu'une copie de votre facture qui tiendra lieu de preuve d'achat si vous avez besoin des services de garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE _____

NUMÉRO DE SÉRIE _____

DATE D'ACHAT _____

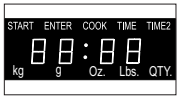
LIEU D'ACHAT _____

Les services de garantie ne peuvent être assurés que par un centre de service Samsung agréé. Si vous souhaitez en bénéficier, fournissez à votre centre de service Samsung agréé les informations ci-dessus ainsi que la copie de votre facture.

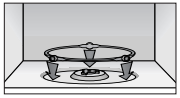
MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 10 2010-11-10 10:11:19

PRÉPARATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

1. Posez le four sur une surface plane et solide et branchez le cordon électrique sur une prise avec mise à la terre. Une fois branché, l'affichage de votre four indiquera :
   Assurez une ventilation adéquate du four en laissant un espace d'au moins 4 pouces à l'arrière, sur le dessus et sur les côtés de l'appareil.



2. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée.
3. Essuyez les parois internes du four à l'aide d'un chiffon humide.
4. Insérez l'anneau préalablement assemblé dans la partie creuse située au centre du four.



6. Placez le plateau en verre sur l'anneau de sorte que les trois pattes de verre disposées au centre du plateau s'ajustent parfaitement dans les emplacements prévus à cet effet dans le plancher du four.)

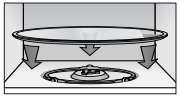
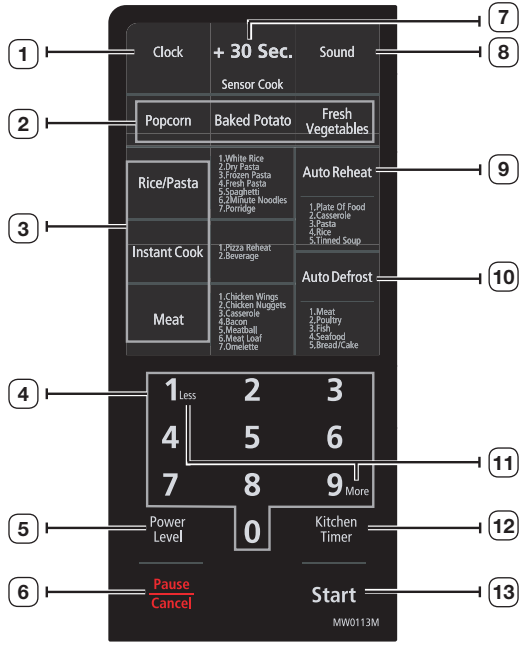


TABLEAU DE COMMANDE



1. Horloge
2. Boutons Cuisson par capteur
3. Auto Cook Menus
   (Menus de cuisson automatique)
4. Pavé numérique
5. Bouton Power Level (Puissance)
6. Bouton Pause/Cancel
   (Pause/Annuler)
7. Bouton + 30 Sec.
8. Bouton Sound (Son)
9. Bouton Auto Reheat
   (Réchauffage automatique)
10. Bouton Auto Defrost
    (Décongélation automatique)
11. Plus/moins
12. Bouton Kitchen Timer
    (Minuterie)
13. Bouton Start (Départ)

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 11 2010-11-10 10:11:20

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la mise sous tension, « 12:00 » s'affiche automatiquement. Veuillez régler l'heure actuelle.

1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
3. Utilisez le pavé numérique pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'horloge. Si l'heure actuelle est 5 h 00, saisissez 5, 0, 0.
3. Après 5 secondes, le témoin « ENTER » (SAISIR) clignote et l'indication « Cloc » (Horloge) s'affiche.
4. Appuyez à nouveau sur **Clock (Horloge)**. Deux points clignotent pour indiquer que l'heure est réglée.

En cas de coupure de courant, il convient de régler l'horloge à nouveau. Vous pouvez vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson en appuyant sur le bouton **Clock (Horloge)**.

UTILISATION DU BOUTON PAUSE/ANNULER

Le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** vous permet d'annuler les instructions que vous avez saisies. Il vous permet également d'interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.

- Pour interrompre momentanément la cuisson en cours : appuyez une fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**. Pour redémarrer, appuyez sur **Start (Départ)**.
- Pour arrêter la cuisson, effacez les instructions et ramenez l'affichage du four sur l'heure actuelle : appuyez deux fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.
- Pour corriger une erreur que vous venez de saisir : appuyez une fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, puis saisissez à nouveau les instructions.

UTILISATION DU BOUTON + 30 SEC.

Ce bouton vous permet de faire chauffer des aliments par tranches de 30 secondes à une puissance élevée.

1. Appuyez sur le bouton **+30 Sec. (+30 secondes)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Vous pouvez ajouter des minutes à un programme en cours en appuyant sur le bouton **+30 Sec. (+ 30 secondes)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de minutes.

2. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 12 2010-11-10 10:11:21

UTILISATION DES BOUTONS CUISSON PAR CAPTEUR

Grâce à un système permettant de détecter la vapeur s'échappant des aliments en cours de cuisson, cette fonction permet de régler automatiquement le temps de chauffe optimal pour plusieurs types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits et conservés au frais.

1. Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire.
2. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (**Popcorn**, par exemple). Le symbole « » s'affiche et le four micro-ondes se met en marche. Lorsque vous préparez du pop-corn, patientez au moins cinq minutes entre chaque sachet afin d'éviter toute surchauffe du plateau en verre. Pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites cuire par capteur différents types d'aliments.

Type d'aliment	Standard	Instructions
Pop-corn	85 g à 100 g 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous retirez le sachet du four et que vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Pommes de terre au four	1 à 6	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Légumes frais	1 à 4 tasses	Placez les légumes frais dans un plat allant au micro-ondes et ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez d'un film plastique ou d'un couvercle résistant aux micro-ondes (pour de meilleurs résultats, utilisez un couvercle en verre). Si vous utilisez un film plastique, pratiquez une petite ouverture sur le bord du plat pour la ventilation. Retirez les légumes du four, laissez-les reposer à couvert pendant 2 minutes, puis remuez et servez. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 13 2010-11-10 10:11:21

UTILISATION DES BOUTONS CUISSON IMMÉDIATE

1. Appuyez sur le bouton **Instant Cook (Cuisson immédiate)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **Beverage (Boisson)**). La première taille de portion s'affiche. (les témoins « ENTER » (SAISIR) et « QTY » (QTE) clignotent) :
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour sélectionner la quantité que vous souhaitez. Toutes les quantités disponibles s'affichent successivement.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un signal sonore. Il en émet un autre à chaque minute.

Code	Accessoire	Poids	Instructions
A-1	Réchauffage de pizza	1 part 2 parts 3 parts 4 parts	Disposez les parts de pizza, pointes vers le centre, sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez-les reposer 1 à 2 minutes avant de les servir.
A-2	Boissons	½ tasse une tasse 2 tasses	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien.

UTILISATION DU BOUTON RIZ/PÂTES

1. Appuyez sur le bouton **Rice/Pasta (Riz/Pâtes)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche.

Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Rice/Pasta (Riz/Pâtes)** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson du riz et des pâtes** ci-dessous).

2. Appuyez sur les touches **1**, **2** ou **3** pour sélectionner la quantité souhaitée. (reportez-vous au **Tableau de cuisson du riz et des pâtes** ci-dessous pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 14 2010-11-10 10:11:21

Tableau de cuisson du riz et des pâtes

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
A-1	Riz blanc	1 à 2 portions	Riz : température ambiante Eau : température ambiante	Lavez le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau s'écoulant soit claire. Placez le riz et l'eau dans un cuiseur transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex et couvrez. Une fois le riz cuit, laissez-le reposer sans retirer le couvercle. Laissez reposer le riz pendant 3 à 5 minutes, puis remuez-le pour séparer les grains. 1 parts / 2 parts Riz : 100 g / 200 g Eau : 250 ml / 375 ml
A-2	Pâtes sèches	1 à 2 portions	Eau : Eau du robinet à 60 °C	Placez les pâtes sèches dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex. Au besoin, cassez les pâtes pour qu'elles entrent dans le plat et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez. 1 part / 2 parts Pâtes : 100 g / 200 g Eau : 3 tasses / 5 tasses
A-3	Pâtes surgelées	1 à 2 portions	Eau : Eau du robinet à 60 °C	Placez les pâtes surgelées dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez. 1 part / 2 parts Pâtes : 125 g / 250 g Eau : 3 tasses / 5 tasses
A-4	Pâtes fraîches	1 à 2 portions	Eau : Eau du robinet à 60 °C	Placez les pâtes fraîches dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez. 1 part / 2 parts Pâtes : 125 g / 250 g Eau : 3 tasses / 5 tasses
A-5	Spaghetti	1 à 2 portions	Eau : Eau du robinet à 60 °C	Placez les spaghetti sèches dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex. Au besoin, cassez les spaghetti pour qu'elles entrent dans le plat et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez. 1 part / 2 parts Spaghetti : 100 g / 200 g Eau : 3 tasses / 5 tasses

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 15 2010-11-10 10:11:21

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
A-6	Nouilles prêtes en 2 minutes	1 à 3 portions	Eau : Faire bouillir de l'eau.	Séparez le nid de nouilles et placez-les dans un grand bol transparent aux micro-ondes. Versez de l'eau bouillante sur les nouilles et faites cuire sans couvrir. Lorsque le four émet un signal sonore à mi-cuisson, remuez bien et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer pendant 2 minutes après la cuisson. Remuez et servez.
A-7	Porridge	1 à 2 portions	Flocons d'avoine : température ambiante Eau et lait : froids	Placez les flocons d'avoine secs et l'eau ou le lait dans un bol transparent aux micro-ondes et faites cuire sans couvrir. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez bien les flocons et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, remuez bien et recouvrez de cassonade ou de miel.

	1 part	2 parts	3 parts
Nouilles	1 paquet	2 paquets	3 paquets
Eau	500 ml	1000 ml	1500 ml

	1 part	2 parts
Flocons d'avoine	35 g	70 g
Eau et lait	150 ml	300 ml

UTILISATION DES BOUTONS POUR LA VIANDE

1. Appuyez sur le bouton **Meat (Viande)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche.

Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Meat (Viande)** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson des viandes** ci-dessous).

2. Appuyez sur les touches **1**, **2** ou **3** pour sélectionner la quantité souhaitée. (reportez-vous au **Tableau de cuisson des viandes** ci-dessous pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau de cuisson des viandes

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
A-1	Ailes de poulet	4 à 5 morceaux 8 à 10 morceaux	Conservé au frais	Répartissez régulièrement les ailes sur une assiette. Couvrez de papier sulfurisé.
A-2	Chicken Nuggets (Beignets de poulet)	4 parts 8 parts	Conservé au frais	Placez un morceau de papier absorbant sur l'assiette et disposez les croquettes en cercle par dessus. Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 minute.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 16 2010-11-10 10:11:21

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
A-3	Casserole (Plat mijoté)	1 plat	Conservé au frais	Ingrédients pour un plat mijoté. 2 carottes moyennes (85 à 110 g avant épluchage), 2 oignons moyens (110 g à 140 g.avant épluchage), 2 pommes de terre moyennes (165 à 195 g avant épluchage), 450 g d'épaule de boeuf hachée, ½ cuillère à café de sel, ¼ de verre d'eau, 1/8 de cuillère à café de poivre. Epluchez et coupez les légumes en tranches de 3 mm d'épaisseur environ. Formez 12 petites boulettes de boeuf à l'aide des cercles en laiton Reynolds de 5 cm de diamètre. Boulettes aplaties Dans un plat de cuisson d'une contenance de 2 litres, disposez en couches la moitié des boulettes de bœuf, des carottes, des oignons et des pommes de terre. Saupoudrez de sel et de poivre. Poursuivez avec le reste des ingrédients en vous assurant que la dernière couche de boulettes est recouverte de légumes. Ajoutez l'eau. Tassez les ingrédients dans la casserole. Couvrez le tout. Une fois la cuisson terminée, laissez le plat reposer pendant 5 minutes. Servez.

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
A-4	Bacon	100 à 125 g 200 à 225 g 300 à 325 g	Conservé au frais	Procurez-vous de fines tranches de lard frais auprès de votre boucher, traiteur ou supermarché. Placez-les sur du papier absorbant dans un plat transparent aux micro-modes ou dans un plat en Pyrex, recouvrez d'un autre morceau de papier absorbant et enfournez le tout. Servez.
A-5	Boulettes de viande	1 plat	Conservé au frais	Ingrédients pour les boulettes de viande. 450 g de boeuf haché, ¼ tasse d'oignon haché, 1 oeuf battu, 1 cuillère à café de sel, ¼ de cuillère à café de poivre et 2 cuillères à soupe d'eau. Incorporez tous les ingrédients et mélangez bien. Façonnez 20 boulettes de viande (25 mm). Placez les boulettes de viande dans un plat. Recouvrez le tout de film étirable transparent aux micro-ondes en ménageant une cheminée de 50 mm à une extrémité. Procédez à la cuisson. Une fois celle-ci terminée, laissez reposer les boulettes de viande pendant 5 minutes. Servez.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 17 2010-11-10 10:11:21

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
A-6	Pain de viande	1 plat	Conservé au frais	Ingrédients pour un pain de viande. 675 g d'épaule de bœuf hachée, ½ tasse de pain rassis émietté, ¼ tasse d'oignon haché, ½ tasse de poivron vert haché, 1 tasse de lait, 1 œuf, 2 cuillères à soupe de ketchup, ¼ cuillère à café de poivre, ¼ cuillère à café de sel. Incorporez tous les ingrédients et mélangez bien. Placez le mélange de viande dans un moule à pain et uniformisez la partie supérieure. Recouvrez le plat d'un film étirable et ménagez une cheminée de 5 cm à une extrémité. Placez le tout dans le four parallèlement à la porte. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer le plat pendant 5 minutes. Servez.

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
A-7	Omelette	1 plat	Conservé au frais	Ingrédients pour une omelette. 3 oeufs de taille moyenne, 1 tomate, 30 g de jambon haché, 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Battez les œufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez la tomate en cubes et ajoutez 50 g de fromage rapé. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez bien et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 2 minutes après la cuisson. Servez.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 18 2010-11-10 10:11:21

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Pour décongeler les aliments, indiquez leur poids ; le micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. (L'affichage indique « 1 ».
   (« ENTER » (SAISIR) et « kg » (kg) clignotent).
2. Pour définir le type d'aliment, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. Vous pouvez également utiliser le pavé numérique pour saisir directement le poids des aliments.

Le poids maximal pouvant être saisi est de 2 kg (hormis le pain).

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. Le temps de cuisson s'affiche pendant la décongélation ; le four émet un signal sonore vous indiquant que vous devez retourner les aliments.
4. Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.
5. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour reprendre la décongélation.

Reportez-vous à la page 27 pour consulter le guide de décongélation automatique.

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Pour faire réchauffer des aliments, sélectionnez le type de plat et le nombre de portions que vous souhaitez faire réchauffer ; le four à micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de réchauffage.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)** pour sélectionner le type de plat que vous souhaitez faire réchauffer. La taille initiale du plat équivaut à une portion.

Vous pouvez sélectionner jusqu'à quatre tasses pour le réchauffage des plats mijotés, des pâtes et du riz. Une seule portion peut être réchauffée par plat. Le plat et la quantité choisis s'affichent.

2. Utilisez le pavé numérique pour augmenter le nombre de portions. **Par exemple, pour trois portions, appuyez sur le bouton 3 (reportez-vous au tableau de réchauffage automatique ci-dessous pour les portions).** Le nombre de portions sélectionné s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. La durée de cuisson s'affiche.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Accessoire	Code	Poids	Instructions
Assiette garnie	rH-1	1 portion	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Recouvrez l'assiette d'un film plastique perforé ou de papier sulfurisé. Table des matières - 85 à 110 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 170 g, os/arêtes compris) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (85 à 110 g environ)
Casserole (Plat mijoté)	rH-2	*1 à 4 tasses	Utilisez uniquement des aliments conservés au frais. Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Remuez bien avant de servir.
Pâtes	rH-3		
Riz	rH-4		
Soupe en conserve	rH-5		

* 1 tasse = 1 portion

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 19 2010-11-10 10:11:22

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA PUISSANCE

Le four à micro-ondes vous permet de régler deux niveaux de cuisson, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton **Power Level (Puissance)** vous permet de régler le niveau de chaleur : Warm (Chaud) (1) - High (Elevé) (0).

CUISSON EN UNE ÉTAPE

Pour la cuisson simple en une étape, il vous suffit de régler le temps de cuisson. La puissance se règle automatiquement sur High (Elevée). Si vous souhaitez régler la puissance sur un autre niveau, utilisez le bouton **Power Level (Puissance)**.

1. Utilisez le pavé numérique pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes **Par exemple, pour régler 20 minutes, saisissez 2, 0, 0, 0.**
2. Si vous souhaitez régler la puissance sur un autre niveau que High (Elevé), appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** puis utilisez le pavé numérique pour saisir une puissance.

Puissances

1 = PL : 10	(Chaud)	6 = PL : 60	(Mijotage)
2 = PL : 20	(Faible)	7 = PL : 70	(Moyennement élevé)
3 = PL : 30	(Décongélation)	8 = PL : 80	(Faire réchauffer)
4 = PL : 40	(Moyennement faible)	9 = PL : 90	(Sauté)
5 = PL : 50	(A point)	0 = PL : Hi	(Élevée)

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyez sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** avant d'appuyer sur **Start (Départ)** et ressaisissez toutes les instructions.

Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. Votre micro-ondes vous permet pour cela de cuire vos aliments en plusieurs étapes.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

1. Suivez les étapes 1 et 2 de la section "Cuisson en une étape" figurant sur la page précédente.

Lorsque vous saisissez plusieurs étapes de cuisson, appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** avant de passer à la saisie de l'étape suivante. Pour régler la puissance d'une étape de cuisson sur High (Elevé), appuyez deux fois sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

2. Utilisez le pavé numérique pour définir un deuxième temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**, puis utilisez le pavé numérique pour régler la puissance de la deuxième étape de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Vous pouvez vérifier la puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

MODE DE DÉMONSTRATION

Vous pouvez utiliser le mode de démonstration pour savoir comment votre micro-ondes fonctionne sans chauffage du four.

1. En maintenant la touche **0**, appuyez sur la touche **1**.
   Pour désactiver le mode de démonstration, répétez l'étape 1 ci-dessus.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 20 2010-11-10 10:11:22

UTILISATION DES BOUTONS PLUS/MOINS

Les boutons **More/Less (Plus/Moins)** vous permettent de régler des temps de cuisson prédéfinis. Ils ne fonctionnent qu'avec les modes **Rice/Pasta (Riz/Pâtes), Meat (Viande), Instant Cook (Cuisson immédiate), Auto Reheat (Réchauffage automatique), Pizza Reheat (Réchauffage de pizza), Beverage (Boisson) ou Time Cook (Temps de cuisson) et Kitchen Time (Minuterie)**.
Utilisez le bouton **More/Less (Plus/Moins)** uniquement après avoir démarré la cuisson au moyen de l'un de ces modes.
La fonction **More/Less (Plus/Moins)** ne peut pas être utilisée en même temps que le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**.
La touche **More/Less (Plus/Moins)** ne peut pas être utilisée en même temps que la touche **Auto defrost (Décongélation automatique)**.

1. Pour AUGMENTER la durée de cuisson automatique :
   Appuyez sur le bouton **More (Plus) (9)**.
2. Pour REDUIRE la durée de cuisson automatique :
   Appuyez sur le bouton **Less (Moins) (1)**.

Si vous souhaitez augmenter/réduire la durée de 10 secondes dans le mode **Time Cook (Temps de cuisson), Kitchen Time (Minuterie)**, appuyez sur le bouton **More (Plus) (9)** ou **Less (Moins) (1)**.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)**.
   Le message « ON » (ACTIVE) s'affiche.
   (l'indication « START » (DEPART) clignote)
2. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)** pour couper le son.
   Le message suivant s'affiche : « OFF » (DESACTIVE).
   (L'indication « START » (DEPART) clignote)
3. Appuyez sur **Start (Départ)**. L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

1. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utilisez le **pavé numérique** pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la minuterie.
4. Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.

Le micro-ondes ne s'allume pas lorsque la minuterie est utilisée.

RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction vous permet de verrouiller le four à micro-ondes de manière à ce qu'il ne puisse pas être utilisé par des enfants en dehors de votre surveillance.

1. Tout en maintenant la touche « **0** » enfoncée, appuyez sur la touche « **2** ». L'indication « Loc » (Verrouillage) s'affiche.

A ce stade, le micro-ondes ne peut pas être utilisé à moins d'être déverrouillé. Pour ce faire, répétez l'étape 1 décrite ci-dessus.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 21 2010-11-10 10:11:22

USTENSILES DE CUISINE

Utilisation recommandée

- **Bols et plats en verre et en vitrocéramique** : pour le chauffage ou la cuisson.
- **Plat brunisseur spécial micro-ondes** : permet de dorer l'extérieur des aliments de petite taille comme les biftecks, les côtelettes ou les crêpes. Suivez les instructions fournies avec le plat à brunir.
- **Film en plastique spécial micro-ondes** : permet de retenir la vapeur d'eau. Ménagez une petite cheminée pour permettre à la vapeur de s'échapper légèrement ; évitez d'appliquer le film directement sur les aliments.
- **Papier sulfurisé** : permet d'éviter les projections.
- **Essuie-tout et serviettes en papier** : permettent de réchauffer à couvert des aliments pendant un court laps de temps, d'absorber l'excédent de liquide et d'éviter les projections. N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Assiettes et gobelets en carton** : permettent de réchauffer des aliments/liquides pendant un court laps de temps à basse température. N'utilisez pas de carton recyclé car il peut contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Thermomètres** : n'utilisez que ceux étiquetés « Transparents aux micro-ondes » et suivez toutes les instructions. Ils permettent de contrôler la température des aliments à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.

Utilisation restreinte

- **Papier aluminium** : appliquez en de minces bandes sur les aliments pour éviter que les zones exposées ne soient trop cuites. Une utilisation excessive de papier aluminium risque d'endommager votre four, soyez donc prudent.
- **Ustensiles en céramique, porcelaine et grès** : n'utilisez que ceux étiquetés « Transparents aux micro-ondes ». Si la mention n'est pas précisée, effectuez un essai pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sans danger. N'utilisez jamais de plat comportant un ornement métallique.
- **Ustensiles en plastique** : n'utilisez que ceux étiquetés « Transparents aux micro-ondes ». Les autres types de plastiques risquent de fondre.
- **Ustensiles en paille, osier et bois** : utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps car ils risquent de s'enflammer.

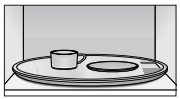
Non recommandé

- **Récipients et bouteilles en verre** : le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque de se casser.
- **Sacs en papier** : ils risquent de s'enflammer (sauf les sacs pour pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au micro-ondes).
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène** : elles risquent de fondre et de laisser un résidu toxique sur les aliments.
- **Emballages et récipients en plastique pour aliments** : les emballages du type boîtes de margarine risquent de fondre dans le micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques** : ils risquent d'endommager le four. Retirez tous les ustensiles métalliques des plats avant de faire cuire les aliments.

Essai des ustensiles

Si vous ne savez pas si un plat convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant :

1. Remplissez une tasse d'eau et placez-la dans le four, à côté du plat que vous souhaitez tester.



2. Appuyez une fois sur le bouton **One Minute+ (+ 1 minute)** pour les chauffer pendant 1 minute à puissance élevée. L'eau doit être chaude, mais le plat que vous testez doit être froid. Si le plat est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 22 2010-11-10 10:11:22

TECHNIQUES DE CUISSON

Non recommandé

Mélange

Remuez les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson pour répartir la chaleur de manière homogène. La nourriture située en périphérie du plat absorbe plus d'énergie et chauffe donc plus rapidement ; c'est pourquoi vous devez remuer le contenu en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de formes inégales (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de sorte que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant ; cette partie recevra ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placez les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection

Recouvrez les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ainsi que les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utilisez uniquement de petites quantités de papier aluminium. Plus de papier aluminium risque d'endommager votre four.

Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin d'en exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Position debout

Les aliments cuits aux micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez-les donc reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être remués ou mélangés en fin de cuisson. Laissez reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien et vérifiez-en la température avant de les servir.

Ajout de liquide

Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

Conseils

- Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments délicats doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
- L'altitude et le type d'ustensile utilisé peuvent influer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionnez le temps de cuisson minimal et vérifiez occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Les aliments dont la peau n'est pas poreuse, tels que les pommes de terre ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas conseillé de faire frire les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. Les matières grasses et l'huile pourraient entrer en ébullition de façon soudaine et, par conséquent, déborder et provoquer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte du beignet. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de brûlure.
- La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée car certaines bactéries pathogènes peuvent ne pas être détruites lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les ustensiles, la chaleur des aliments se transmet souvent aux ustensiles. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four et apprenez aux enfants à procéder de même.
- Il n'est pas recommandé de faire des bonbons dans le micro-ondes car le sucre peut atteindre des températures très élevées. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de blessure.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 23 2010-11-10 10:11:22

Cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en détectant la quantité d'humidité produite lors de leur cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types d'humidité sont produits. Le capteur automatique détermine le temps et la puissance de cuisson adéquates en détectant la quantité d'eau produite par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement la quantité d'eau produite une fois le récipient rempli de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- La fonction More/Less (Plus/Moins) est utilisée pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui vous convient à votre gout personnel.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. L'humidité produite suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 24 2010-11-10 10:11:22

GUIDE DE CUISSON

Guide de cuisson de la viande

- Placez la viande sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Lancez la cuisson en plaçant la viande côté gras vers le bas. Recouvrez les os ou les parties peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.
- Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

Type d'aliment	Temps de cuisson / Puissance	Instructions
Rôti de bœuf désossé Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 10 à 14 min / 0,5 kg à 50 °C - Rare (saignant) 11 à 15 min / 0,5 kg à 55 °C - Medium (à point) 12 à 17 min / 0,5 kg à 65 °C - Well done (bien cuit) **Puissance :** High (Elevée) (0) durant les 5 premières minutes, puis Medium (Moyenne) (5).	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Porc désossé ou non Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 14 à 18 min / 0,5 kg à 70 °C - Well done (bien cuit) **Puissance :** High (Elevée) (0) durant les 5 premières minutes, puis Medium (Moyenne) (5).	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez d'un film plastique perforé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.

Guide de cuisson de la volaille

- Placez la volaille sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Recouvrez la volaille de papier sulfurisé afin d'éviter les projections.
- Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties un peu charnues et les zones sensibles à la cuisson.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

Type d'aliment	Temps de cuisson / Puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 10 à 13 min / 0,5 kg 80 °C **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 2 lb	**Temps de cuisson :** 10 à 13 min / 0,5 kg 80 °C viande noire 75 °C viande blanche **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Placez le poulet dans un plat, l'os orienté vers le bas et la partie plus épaisse orientée vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 25 2010-11-10 10:11:23

Guide de cuisson des fruits de mer

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- Placez le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur.
- Ne faites pas trop cuire le poisson. Vérifiez sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.

Type d'aliment	Temps de cuisson / Puissance	Instructions
Steaks Jusqu'à 0,7 kg	**Temps de cuisson :** 9 à 13 min / 0,5 kg **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Placez les biftecks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 0,7 kg	**Temps de cuisson :** 6 à 10 min / 0,5 kg **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Placez les filets dans un plat de cuisson en prenant soin de recouvrir les morceaux les plus fins de papier sulfurisé. S'ils mesurent plus de 1,3 centimètre d'épaisseur, retournez-les et redisposez-les à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 0,7 kg	**Temps de cuisson :** 6 à 8 min / 0,5 kg **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer pendant 5 minutes.

Cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire les œufs (durs ou crus) dans leur coquille car ils risquent d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs juste à point ; ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est souvent inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, carottes et haricots verts, ajoutez environ ¼ de verre d'eau.
- Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Dirigez toujours la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.
- Lorsque vous faites cuire des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson aux micro-ondes.
- Avant la cuisson, percez la peau des légumes entiers non pelés, tels que les pommes de terre, courges, aubergines, etc. afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou changez leur disposition à mi-cuisson.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes avant que sa cuisson ne soit terminée, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 26 2010-11-10 10:11:23

GUIDE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites décongeler différentes catégories d'aliments.

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
1	Viande	0,1 à 2 kg	20 à 60 min	Recouvrez les bords pauvres en chair de papier aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	Volaille	0,1 à 2 kg	20 à 60 min	Recouvrez les cuisses et les ailes de papier aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme peut convenir aussi bien à la cuisson d'un poulet entier que celle de morceaux de poulet.
3	Poisson	0,1 à 2 kg	20 à 50 min	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	Fruits de mer	0,1 à 2 kg	20 à 50 min	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient à la cuisson des crevettes, langoustines, mollusques et palourdes.
5	Pain Gâteau	0,1 à 0,7 kg	5 à 30 min	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (Le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à tous les types de pain, en tranches ou entiers, ainsi qu'aux petits pains et aux baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

Vérifiez la cuisson lorsque le four émet un signal. Après l'étape finale, il est possible que des petites parties demeurent congelées. Laissez-les reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Ne faites décongeler ces aliments qu'une fois les cristaux de glace disparus. Recouvrir les rôtis et les biftecks de petits morceaux d'aluminium empêche que les bords ne cuisent trop vite et que le centre ne soit encore congelé. Utilisez des bandelettes de papier aluminium fines et lisses pour recouvrir les bords et les parties plus fines des aliments.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 27 2010-11-10 10:11:23

RECETTES

Ragoût de bœuf à l'orge

675 g de bœuf découpé en morceaux de ½ pouce d'épaisseur
½ tasse d'oignons hachés
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
Entre 380 et 405 g de bouillon de bœuf
2 carottes moyennes, coupées en rondelles de ½ pouce (1 tasse env.)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
¼ cuillère à café de poivre
1 paquet (250 à 280 g) de pois surgelés, décongelés

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez le bœuf, les oignons, la farine et la sauce Worcestershire. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 10 à 12 minutes, en mélangeant une fois, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.
2. Ajoutez le bouillon, les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Remuez. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 1 h 00 à 1 h 30, en mélangeant 2 à 3 fois, jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient bien tendres.
3. Ajoutez les pois. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.
   Pour 6 personnes.

Brocolis au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse d'oignons hachés
1½ cuillère à soupe de farine
½ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de moutarde
1/8 cuillère à café de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
225 g (2 tasses) de fromage râpé type cheddar
1 paquet (250 à 280 g) de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de pâtes cuites torsadées (225 g de pâtes sèches)

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, faites cuire le beurre et les oignons à puissance élevée (0) pendant 2 à 3 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre. Mélangez bien. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ébullition. Incorporez le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
3. Incorporez le poivron rouge. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 3 à 5 minutes, en remuant deux fois, jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition et s'épaississe légèrement. Incorporez le fromage et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
4. Ajoutez les brocolis et les pâtes. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 6 à 8 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Remuez avant de servir.
   Pour 6 personnes.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 28 2010-11-10 10:11:23

Salade de pommes de terre chaude

900 g de petites pommes de terre à peau rouge (Roseval), coupées en morceaux de ½ pouce
4 tranches de lard (cru) coupées en morceaux de ½ pouce
¼ tasse d'oignons hachés
2 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de farine
½ cuillère à café de graines de céleri
1/8 cuillère à café de poivre
2½ cuillère à soupe de vinaigre de cidre

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez les pommes de terre avec le ¼ de tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (10 à 13 min), en mélangeant deux fois. Egouttez et laissez refroidir le tout quelques instants.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire les tranches de lard à puissance élevée (0), en mélangeant une fois, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes (3 à 4 min) Disposez les tranches sur du papier absorbant. Prélevez une cuillère à soupe de graisse de cuisson du lard.
3. Mélangez-la avec les oignons. Recouvrez le tout de film étirable et relevez-en un coin pour laisser s'échapper la vapeur. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ce que la préparation soit tendre (2 à 3 min) ; mélangez une fois.
4. Incorporez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 s). Ajoutez le vinaigre et une ½ tasse d'eau. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition et s'épaississe légèrement (2 à 3 min), mélangez. Ajoutez les tranches de lard à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Remuez bien.
   Pour 6 personnes.

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignons hachés
1 gousse d'ail, émincée
2 boîtes (de 420 g chacune) de haricots noirs, égouttés
1 boîte (entre 390 et 450 g) de tomates concassées, hachées
Entre 385 et 405 g de bouillon de poule
1 boîte (entre 195 et 240 g) de maïs
1 boîte (110 g) de piments verts, émincés
1 à 2 cuillère à café (plus ou moins selon vos goûts) de cumin en poudre

1. Mettez les oignons et l'ail dans un faitout d'une contenance de 3 litres. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
2. Ajoutez une boîte de haricots et écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.
3. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 15 minutes sans couvercle ; mélangez. Réglez la puissance sur le niveau moyen et faites cuire pendant 5 minutes. Remuez avant de servir.
   Pour environ 2 litres.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 29 2010-11-10 10:11:24

DÉPANNAGE

Avant de faire appel à un dépanneur, effectuez les vérifications suivantes.

L'affichage et le four ne fonctionnent pas.

- Insérez correctement la fiche dans une prise avec mise à la terre.
- Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte.
- Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
- Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four sur une autre prise.

L'affichage du four fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Annuler et sélectionnez à nouveau les instructions de cuisson.

L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.

- S'il n'y a pas eu de coupure de courant, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. En cas de coupure de courant, l'horloge affiche « 88:88 ». Réglez l'heure et saisissez à nouveau les instructions de cuisson.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est le seul appareil branché sur le circuit d'alimentation électrique de 12 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.

Des étincelles ou des arcs se forment.

- Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez du papier aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas en continu.

- Nettoyez le plateau tournant, son anneau et le plancher du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.

L'utilisation du micro-ondes provoque des interférences télé ou radio.

- Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloignez votre micro-ondes des autres appareils, comme le téléviseur ou le poste de radio.

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 30 2010-11-10 10:11:24

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Suivez attentivement ces consignes pour le nettoyage et l'entretien de votre four.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Des particules d'aliments et des projections de liquides peuvent se coller aux parois du four et réduire ainsi son efficacité.
- Essuyez immédiatement toute projection. Utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs puissants.
- Pour décoller les particules d'aliments ou de liquides tenaces, faites chauffer deux tasses d'eau dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses (ajoutez-y le jus d'un citron pour désodoriser le four) à la puissance **High (Elevée)** pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four pendant une à deux minutes.
- Retirez le plateau en verre du four lorsque vous souhaitez nettoyer le four ou le plateau. Pour ne pas briser le plateau, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface externe du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. Pour ne pas endommager votre four, ne laissez pas d'eau s'infiltrer par les ouvertures.
- Nettoyez la fenêtre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide ; vous risqueriez d'endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage au cas où il serait mis en marche accidentellement.

MESSAGE D'ERREUR

- Si « E-42 » et « E-45 » sont affichés, laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes. Si ces messages s'affichent fréquemment, veuillez appeler notre service d'assistance.
- Si vous ouvrez la porte en phase de détection, « E-47 » s'affiche.
- Si « E-41 » s'affiche, veuillez appeler immédiatement notre service d'assistance.

Si vous ne parvenez pas à résoudre votre problème, contactez votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	MW0113M
Intérieures	1,1 pied cube
Commandes	10 puissances, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	1550 W
Puissance restituée	1000 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions extérieures	518 (L) X 297 (H) X 386 (P)
Dimensions intérieures du four	334 (L) X 252,5 (H) X 357,5 (P)
Poids net	13,5 kg

MW0113M-FAL-03752E-01_FR.indd 31 2010-11-10 10:11:24

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Code n° : DE68-03752E-01